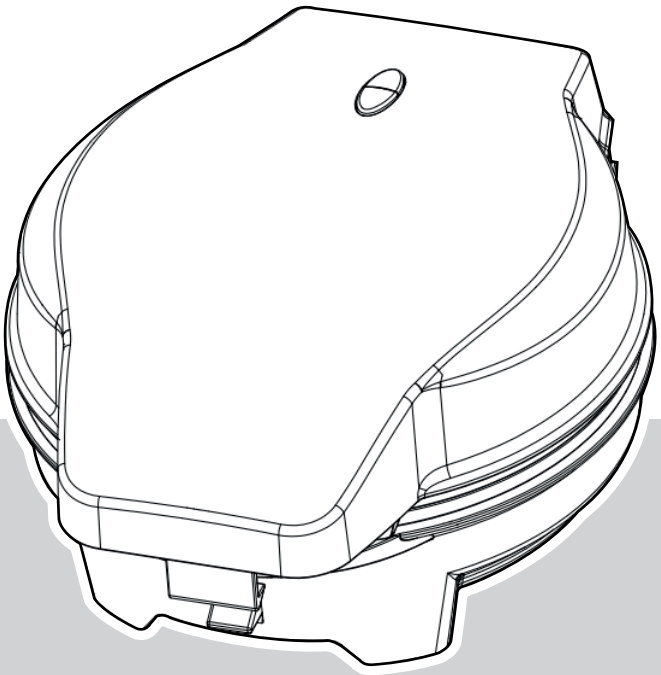
BESTRON®

ASW238



Nederlands	Handleiding 3-in-1 Cake Maker
Deutsch	Gebrauchsanweisung 3-in-1 Cake Maker
Français	Mode d'emploi 3-in-1 Cake Maker
English	Instruction manual 3-in-1 Cake Maker
Italiano	Istruzioni per l'uso 3-in-1 Cake Maker
Español	Manual del usuario 3-in-1 Cake Maker

v 290813-08

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen die door een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of gebrek aan ervaring en kennis het apparaat niet veilig kunnen gebruiken, tenzij ze instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden.
Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.

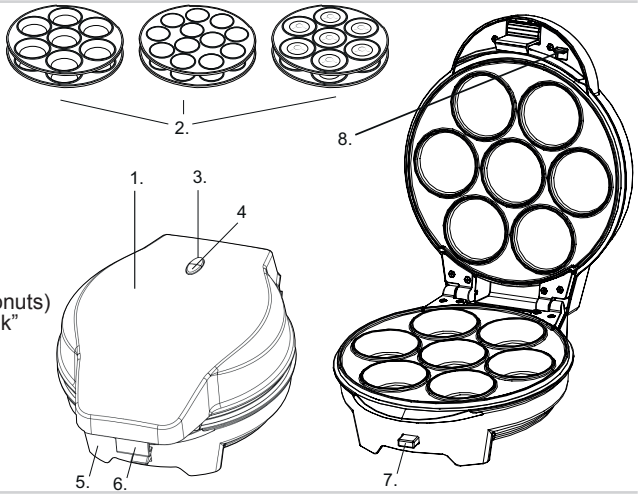
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Zorg er bij gebruik van een verlengsnoer voor dat dit volledig uitgerold wordt.
- Gebruik uitsluitend een goedgekeurd verlengsnoer.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water of een andere vloeistof.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, of klaar bent met het gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.
- Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat (minimaal 10 cm) en boven het apparaat (minimaal 30 cm).
- Tijdens gebruik worden delen van het apparaat heet. Gebruik daarom altijd de handgreep om het deksel te openen en te sluiten.
- Plaats geen zware voorwerpen op het deksel om het apparaat dicht te houden.
- Voorkom dat er tijdens of direct na gebruik water op de hete bakplaten komt. Hierdoor kan een bakplaat vervormen en niet meer in het apparaat passen.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie ‘Reiniging en onderhoud’).
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WERKING - Algemeen

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



1. Behuizing
2. Bakplaten (cupcakes, popcakes, donuts)
3. Indicatielampje “gereed voor gebruik”
4. Indicatielampje “aan/uit”
5. Antislipvoetjes
6. Sluiting
7. Plaatvergrendeling onder
8. Plaatvergrendeling boven

WERKING - Eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig de bakplaten om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen (zie ‘Reiniging en onderhoud’). Droog ze vervolgens goed af.
3. Steek de stekker in het stopcontact en laat de cakemaker gedurende 10 minuten verwarmen. Zo verwijdert u de eventuele verpakkingsgeur uit de platen.

⚠
- De eerste keer dat u de platen in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Houd vogels uit de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is. Bij het verwarmen van de antiaanbaklaag op de bakplaten kan een stof vrijkomen die schadelijk is voor vogels.

WERKING - Verwisselen van bakplaten

1. Laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Open het apparaat.
3. Schuif de zwarte knoppen opzij om de bakplaat te verwijderen.
4. Neem een andere bakplaat.
5. Plaats de lipjes van de bakplaat in de uitsparingen aan de binnenzijde van het apparaat. Druk de bakplaat voorzichtig aan totdat deze vastklikt.
6. Herhaal stappen 3 t/m 5 voor de tweede bakplaat.

WERKING - Voorverwarmen

1. Steek de stekker in het stopcontact. De indicatielampjes gaan branden en het apparaat warmt op.
2. Wacht tot het groene indicatielampje uit gaat. De bakplaten zijn dan op de juiste temperatuur en de cakemaker is klaar voor gebruik.

RECEPT - Beslag voor cakepops

Ingrediënten
- 100 g zachte boter
- 100 g witte basterdsuiker
- 100 g bloem
- 4 g vanillesuiker
- 2 eieren

Bereiding
Doe de suiker, vanillesuiker en de boter met een snufje zout in een beslagkom en klop de ingrediënten met een mixer in ca. 10 minuten tot een romige massa. Klop de eieren er één voor één door. Voeg het tweede ei dus pas toe als de eerste volledig door het mengsel geklopt is. Spatel vervolgens in gedeelten de bloem erdoor. Verdeel het beslag over de vormen in de onderste bakplaat, bij voorkeur met een spuitzak.

WERKING - Cakepops bakken

1. Bereid het cakedeeg volgens het recept op de verpakking of het basisrecept (zie hoofdstuk 'Recept').
2. Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in 'Voorverwarmen'.
3. Vet beide bakplaten in. Gebruik een kwastje voor het verdelen van de olie of boter.
4. Verdeel het beslag over de vormen in de onderste bakplaat, bij voorkeur met een spuitzak.

⚠ Gebruik geen plastic spuitzak, deze kan smelten bij contact met de bakplaat.

5. Bak de cakepops tot ze de gewenste kleur hebben.

⚠
- De normale bereidingstijd bedraagt ca. 6 minuten. Voor egaal gebruinde cakepops kunt u de cakepops omdraaien en nog circa 4 minuten extra bakken.
- Het verwarmingselement zal tijdens het gebruik in- en uitschakelen om de temperatuur van de bakplaat constant te houden. Het indicatielampje zal dus ook aan en uit gaan.

6. Open het apparaat als de cakepops klaar zijn.
7. Verwijder de cakepops voorzichtig met een vork om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
8. Als u klaar bent met het bakken van cakepops, neem dan de stekker uit het stopcontact en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

⚠ Tip: doop voordat u stokjes in de cakepops steekt het uiteinde ervan in de gesmolten chocolade of glazuur die u voor de decoratie gebruiken wilt. Dit zorgt ervoor dat de cakepops goed op het stokje blijven zitten.

RECEPT - Beslag voor donuts

Met onderstaand recept kunt u 50 tot 60 donuts bakken.

Ingrediënten
- 400 gram bloem
- 250 gram suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 ml melk
- 2 hele eieren
- 3 eetlepels gesmolten boter

Bereidingswijze:
Meng alle ingrediënten tot een zacht beslag. Als het beslag te dun is voegt u meer bloem toe, als het te dik is voegt u melk toe. Een goed donutbeslag heeft de dikte van pannenkoekenbeslag.

WERKING - Donuts bakken

1. Bereid het donutbeslag volgens het recept op de verpakking of het basisrecept.
2. Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in 'Voorverwarmen'.
3. Vet beide bakplaten in. Gebruik een kwastje voor het verdelen van de olie of boter.
4. Giet met een kleine bolle lepel een kleine hoeveelheid donutbeslag in elke holte van de onderplaat. Het beslag mag niet boven de rand van de holtes uitkomen.
5. Breng de bovenplaat naar beneden.
6. Sluit de donutmaker met de sluitklip.
7. Bak de cake-pops tot ze de gewenste kleur hebben.

⚠
- De normale bereidingstijd bedraagt ca. 6 minuten.
- Het verwarmingselement zal tijdens het gebruik in- en uitschakelen om de temperatuur van de bakplaat constant te houden. Het indicatielampje zal dus ook aan en uit gaan.

8. Open het apparaat als de donuts klaar zijn.
9. Verwijder de donuts voorzichtig met een vork om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
10. Als u klaar bent met het bakken van donuts, neem dan de stekker uit het stopcontact en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

⚠ Bestrooi de donuts met poedersuiker. Probeer ook eens om donuts te dopen in warme chocola en ze te bestrooien met hagelslag of stukjes noot. U kunt uw donuts ook bestrijken met jam of honing.

Eet smakelijk!

RECEPT - Beslag voor cupcakes

Ingrediënten (16 stuks)
- 2 eieren
- 145g witte basterdsuiker
- 1/2 zakje vanillesuiker
- 145g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
- flinke mespunt zout
- 65g boter, gesmolten

Bereidingswijze
Klop eerst de eieren los met de basterdsuiker en vanillesuiker. Roer daarna schep voor schep het bakmeel erdoor en daarna het zout. Roer dan de boter goed door het beslag.Verdeel het beslag over de vormen in de onderste bakplaat, bij voorkeur met een spuitzak.

WERKING - Cupcakes bakken

1. Bereid het cakedeeg volgens het recept op de verpakking of het basisrecept (zie hoofdstuk 'Recept').
2. Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in 'Voorverwarmen'.
3. Vet beide bakplaten in. Gebruik een kwastje voor het verdelen van de olie of boter of plaats de papieren bakvormpjes in het apparaat
4. Verdeel het beslag over de vormen in de onderste bakplaat, bij voorkeur met een spuitzak.

⚠ Gebruik geen plastic spuitzak, deze kan smelten bij contact met de bakplaat.

5. Bak de cupcakes tot ze de gewenste kleur hebben.

⚠
- De normale bereidingstijd bedraagt ca. 6 minuten. Voor egaal gebruinde cupcakes kunt u de cupcakes omdraaien en nog circa 4 minuten extra bakken.
- Het verwarmingselement zal tijdens het gebruik in- en uitschakelen om de temperatuur van de bakplaat constant te houden. Het indicatielampje zal dus ook aan en uit gaan.

6. Open het apparaat als de cupcakes klaar zijn.
7. Verwijder de cupcakes voorzichtig met een vork om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
8. Als u klaar bent met het bakken van cupcakes, neem dan de stekker uit het stopcontact en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na ieder gebruik.
1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Reinig het cakemaker met een vochtige doek. Indien nodig kunt u het cakemaker reinigen met een sopje. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat komt.
3. Droog het apparaat na het reinigen grondig.
4. Berg de cakemaker op.

⚠
- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker van het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

TECHNISCHE GEGEVENS

Type:	ASW238
Vermogen:	700W
Netspanning:	220-240V ~ 50/60Hz

MILIEU

- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijkafval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
   a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
   b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
   c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
   d. een ongeautoriseerde wijziging;
   e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
   f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
   a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
   b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst:

NEDERLAND:
BESTRON NEDERLAND BV
BESTRON SERVICE
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: 073 - 623 11 21
Fax: 073 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

BELGIE:
NEW ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
B-9100 St. Niklaas
Tel: 03 - 776 89 98
Fax: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
nternet: www.newetp.be

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control

RECEPTEN - Cakepops

Cakepops met fondant en marsepein

Ingrediënten
- Vloeibare fondant
- Marsepein

Bereidingswijze
Maak de cake-pops zoals beschreven in de handleiding. Bereid de vloeibare fondant zoals beschreven op de verpakking ervan. Doop de cake-pops in de fondant, laat het uitharden en kneed decoraties van marsepein. Plak de marsepein met behulp van een beetje vloeibare fondant op de cake-pops. Tip: i.p.v. vloeibare fondant kunt u ook gesmolten witte chocolade met een kleurstof gebruiken.

Cakepops met chocolade en glazuur

Ingrediënten
- Chocolade
- Glazuur

Bereidingswijze
Maak de cake-pops zoals beschreven in de handleiding. Smelt de chocolade en bereid de glazuur zoals de verpakking ervan aangeeft. Doop de cake-pops aan het stokje in de chocolade. Laat de chocolade volledig uitharden. Gebruik een spuitzak met smalle opening om de gewenste decoratie te tekenen. U kunt eventueel ook een dun kwastje gebruiken.

RECEPTEN - Donuts

Geglazuurde donuts

Ingrediënten
- Water
- Poedersuiker
- Vanille-extract

Bereidingswijze
Mix poedersuiker en water (ongeveer 3 delen poedersuiker 1 deel water). Blijf roeren tot het glazuur een stroperige substantie is. In plaats van water kunt u ook warme melk gebruiken. Hierbij kunt u vanille naar eigen smaak toevoegen.
Bak nu de donuts zoals beschreven in het basisrecept. Dip de gebakken donuts in het mengsel. In plaats van dippen, kunt u de donuts ook overgieten of besmeren met het mengsel. Laat hierna de geglazuurde donuts uitlekken en uitharden op een rooster of bakplaat.

Geroosterde donut met peer

Ingrediënten voor 4 donuts
- 4 donuts
- 2 el fijne suiker
- 1 tl kaneel
- 2 handperen

Hulpmiddelen
- Grillpan

Bereidingswijze
Bak eerst de donuts zoals beschreven in het basisrecept. Halveer de donuts. Meng de suiker met het kaneel en bestrooi de binnenkanten van de donuts met de kaneelsuiker. Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snij de peren daarna in plakjes. Beleg de donuts met de plakjes peer en dek ze af. Verwarm een grillpan voor en rooster de donuts ca. 2 minuten onder een zwaar bord. Draai ze 1 keer tijdens het grillen.

Variatietip
Leg op de peer een plak rauwe ham of ananas met een plak kaas. Rooster de donut op dezelfde manier als boven beschreven.

Donut-ijstaartjes

Ingrediënten voor 5 personen
- 1/8 l slagroom
- 1,5 el suiker
- 1,5 dl aardbeien -of frambozensorbetsaus
- Citroensap
- 4 bolletjes schepijs
- 100 gr gewassen gedroogde verse vruchtjes.

Hulpmiddelen
- Kleine garde
- Kom
- Pannenlikker
- Spuitzak met grofgetand mondstuk
- Kommetje

Bereidingswijze
Bak eerst 5 donuts zoals beschreven in het basisrecept. Bewaar ze afgesloten in de koelkast. Klop de slagroom op met de suiker. vul daarmee de spuitzak. Doe de sorbetsaus in het kommetje. Roer de saus zo glad dat deze schenkbaar is. Voeg eventueel wat citroensap en water toe. Leg elke donut op een schoteltje. Spuit in het donutgat een bodempje slagroom en vul het gat verder met de vruchtensaus. Leg op elke donut een bolletje ijs. Spuit op elk bolletje een rozet slagroom. Garneer met de vruchtjes en laat de kinderen meteen van de taartjes genieten!

Donuts met stukjes chocolade

Ingrediënten
- 200 gr bosbessen
- 400 gr bloem
- 275 gr bruine basterdzuiker
- 250 gr bruine suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 ml melk
- 2 hele eieren
- 3 el gesmolten boter
- 325 gr chocolade

Bereidingswijze
Hak de chocolade in stukjes. Meng alle ingrediënten tot een zacht beslag. Als het beslag te dun is voegt u meer bloem toe, als het te dik is voegt u melk toe. Een goed donutbeslag heeft de dikte van pannenkoekenbeslag. Giet het beslag nu in de vormpjes van de donutmaker. Sluit de donutmaker en kijk na ca. 5 minuten of de donuts al klaar zijn. De donuts moeten mooi omhoog gekomen zijn en goudbruin gebakken.

RECEPTEN - Cupcakes

Aardbeien cupcakes

Ingrediënten (8 stuks)
- 65g boter
- 85g suiker
- 2 eieren
- 135g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 65g aardbeien
- 35 ml melk
- 1 theelepel vanillepoeder
- snufje zout

Bereidingswijze
Doe de boter en suiker in een kom. Roer dit goed door. Voeg één voor één de eieren toe en mix het tot een glad beslag. Voeg de bloem, bakpoeder en zout samen en voeg dit toe aan het botermengsel. Melk en vanillepoeder toevoegen. Pureer 1/4 van de aardbeien en roer dit door het mengsel. Bestrooi de rest van de aardbeien met een beetje bloem en doe deze bij het mengsel. Goed doorroeren. Plaats de papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Bak de cupcakes in 7-10 minuten gaar en goudbruin.

Chocolade cupcakes

Ingrediënten (8 stuks)
- 260g pure chocolade (in stukjes)
- 30g zachte boter
- 130g bruine basterdsuiker
- 3 grote eieren
- 30g bloem
- zout

Bereidingswijze
Smelt de chocolade 30 seconden in de magnetron, roer af en toe om tot de chocolade is gesmolten. Of smelt de chocolade au bain-marie. Klop de boter met de basterdsuiker. Klop één voor één de eieren door het boter-suikermengsel. Schep hier vervolgens de bloem en een mespunt zout door. Spatel als laatste de gesmolten chocolade erdoor. Plaats de papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Bak de cupcakes in 7-10 minuten gaar en

Kersen muffins

Ingrediënten (8 stuks)
- 35g amandelschaafsel
- 85g zachte boter
- 85g poedersuiker
- 2 eieren
- 100g zelfrijzend bakmeel
- 165g kersen
- 65g kersenjam

Bereidingswijze
Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan goudbruin en maal het daarna in de keukenmachine fijn. Voeg de boter en poedersuiker toe, laat de machine draaien en voeg één voor één de eieren toe. Voeg ten slotte het bakmeel toe. Halveer de kersen en haal de pit eruit. Plaats de papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Schep in elk cakeje een kleine theelepel jam en druk de kersen in het beslag. Bak de muffins in 7-10 minuten gaar en goudbruin. Bestrooi ze met een beetje poedersuiker.

Frambozen cupcakes met kaneel

Ingrediënten (8 stuks)
- 95g zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel gemalen kaneel
- 40g witte basterdsuiker
- 1 klein ei
- 75g frambozen
- 2 eetlepel zonnebloemolie
- 2 eetlepel melk
- 2 theelepel rietsuiker

Bereidingswijze
Bakmeel, kaneel en basterdsuiker in kom mengen. In midden van mengsel kuiltje maken en hierin losgeklopt ei, olie en melk schenken. Alles goed mengen. Frambozen voorzichtig door beslag scheppen. Plaats de papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Rietsuiker erover strooien. Bak de cupcakes in 7-10 minuten gaar en goudbruin.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme

Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden.
Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

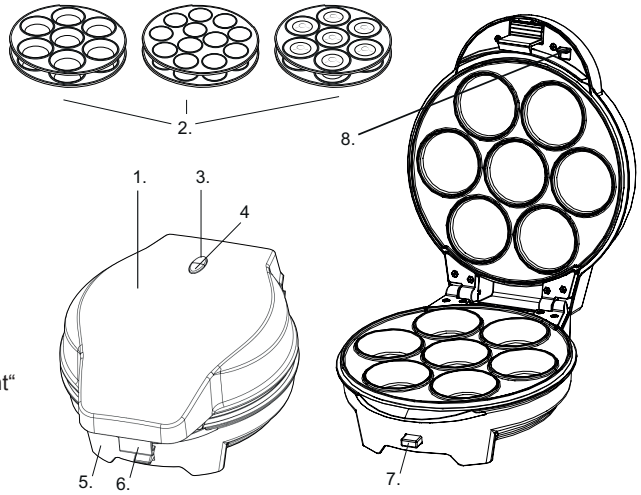
- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass Sie sich in einem freihängenden Kabel verfangen und so die Fritteuse umstoßen und in Kontakt mit heißem Öl kommen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungsschnur.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gehäuse, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, eine Backfläche einsetzen oder herausnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Sorgen Sie dafür, dass um das Gerät herum (mindestens 10 cm) und über dem Gerät (mindestens 30 cm) ausreichend Platz ist.
- Teile des Geräts können während der Benutzung heiß werden. Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen des Deckels darum immer den Handgriff.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf den Deckel, um das Gerät geschlossen zu halten.
- Vermeiden Sie, dass während oder direkt nach der Benutzung Wasser auf die heißen Backflächen gelangt. Dadurch kann sich eine Backfläche verformen und nicht mehr in das Gerät passen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.

BENUTZUNG - Allgemein

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen, nicht für die professionelle Verwendung.



1. Gehause
2. Backflächen
3. Kontrollleuchte „aufheizen“
4. Kontrollleuchte „Temperatur erreicht“
5. Antirutschfüße
6. Schließung
7. Boden Grillplatte Verschluss
8. Oben GrillplatteVerschluss

BENUTZUNG - Erste Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie der Backflächen, um eventuelle Reste des Herstellungsprozesses zu entfernen (siehe „Reinigung und Wartung“). Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und lassen Sie das Cakemaker 10 Minuten aufheizen. So entfernen Sie den eventuell vorhandenen Verpackungsgeruch aus dem Backflächen.

⚠
- Bei der ersten Verwendung des Backflächen können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Halten Sie Vögel vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist. Bei der Erwärmung der Antihaftschicht auf der Backplatte kann ein Stoff freigesetzt werden, der für Vögel schädlich ist.

FUNKTION - Auswechselen den Backplatten

1. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
2. Öffnen Sie das Gerät.
3. Schieben Sie die schwarzen Knöpfe zur Seite, um die Backplatten herauszunehmen.
4. Wählen Sie ein andere Backplatte.
5. Setzen Sie die Ränder der Backplatte in die Aussparungen an der Innenseite des Geräts ein. Drücken Sie die Backplatte vorsichtig an, bis diese einrastet.
6. Wiederholen Sie Schritt 3 bis 5 für die zweite Backplatte.

BENUTZUNG - Vorheizen

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Kontrollleuchten leuchten und das Gerät wärmt sich auf.
2. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte aus geht. Die Backflächen haben dann die richtige Temperatur und der Cake maker ist betriebsbereit.

REZEPT - Teig für Cakepops

Zutaten
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 4 g Vanillezucker
- 2 Eier

Bereitung
Setzen Sie den Zucker, Vanillezucker und Butter mit einer Prise Salz in eine Rührschüssel und schlagen

Sie die Zutaten in ca. 10 Minuten mit einem Mixer cremig. Die Eier eins nach dem anderen in den Teig schlagen. Fügen Sie das zweite Ei erst hinzu, wenn das erste Ei vollständig verrührt ist. Dann fügen Sie in Teilen das Mehl hinzu. Wenn das verrührt ist, ist die Teig fertig und Sie können ihn in die Formen der unteren Bacfläche füllen, vorzugsweise mit einem Spritzbeutel.

BENUTZUNG - Cakepops backen

1. Bereiten Sie den Caketeig gemäß dem auf der Verpackung angegebenen Rezept zu.
2. Heizen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen“ beschrieben vor.
3. Fetten Sie beide Backplatten ein. Verwenden Sie zum Verteilen des Öls oder der Butter einen Pinsel.
4. Geben Sie die Teigmenge in den Formen auf die unterste Backfläche, vorzugsweise mit einem Spritzbeutel.

⚠ Verwenden Sie keine Kunststoff-Spritzbeutel, dieser können schmelzen bei Kontakt mit den Platten.

5. Backen Sie die Cakepops, bis sie die gewünschte Farbe haben (ca. 6 Minuten). Für gleichmäßig braune Cakepops, drehen Sie die CakePops um und Backen Sie die Cakepops 4 Minuten Extra.

⚠
- Die normale Zubereitungsdauer beträgt ca. 6 Minuten.
- Das Heizelement schaltet sich während der Benutzung ein und aus, um die eingestellte Temperatur der Grillplatte konstant zu halten. Die Kontrollleuchte schaltet sich folglich auch ein und aus.

6. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die Cakepops fertig sind.
7. Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig mit ein Gabel heraus, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
8. Wenn Sie fertig mit dem Backen sind, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät, um die Backplatten abkühlen zu lassen.

⚠ Tauchen Sie die Spitze der Stäbchen in die Glasur oder Schokolade, bevor Sie sie in die Cakepops stecken. Dadurch wird sichergestellt, dass die Cakepops fest auf den Stäbchen stecken leiben.

REZEPT - Teig für donuts

Mit dem nachfolgenden Rezept können Sie 50 bis 60 Donuts backen.

Zutaten:
- 400 Gramm Mehl
- 250 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 2 ganze Eier
- 3 Esslöffel zerlassene Butter

Zubereitung:
Vermischen Sie alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Wenn der Teig zu dünn ist, dann geben Sie noch mehr Mehl hinzu. Ist der Teig zu fest, dann geben Sie noch Milch hinzu. Ein richtiger Donutteig hat die gleiche Konsistenz wie Pfannkuchenteig.

BENUTZUNG - Donuts backen

1. Bereiten Sie den teig gemäß dem auf der Verpackung angegebenen Rezept zu.
2. Heizen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen“ beschrieben vor.
3. Fetten Sie beide Backplatten ein. Verwenden Sie zum Verteilen des Öls oder der Butter einen Pinsel.
4. Geben Sie mit einem kleinen Löffel etwas Teig in jede Öffnung der unteren Platte. Der Teig sollte nicht über den Rand kommen.
5. Klappen Sie die obere Platte nach unten.
6. Schließen Sie den Donutmaker mit dem Verschlusskli
7. Backen Sie die donuts bis sie die gewünschte Farbe haben

⚠
- Die normale Zubereitungsdauer beträgt ca. 6 Minuten.
- Das Heizelement schaltet sich während der Benutzung ein und aus, um die eingestellte Temperatur der Grillplatte konstant zu halten. Die Kontrollleuchte schaltet sich folglich auch ein und aus.

8. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die donuts fertig sind.

9 Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig mit die mitgelieferte Gabel heraus, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
10. Wenn Sie fertig mit dem Backen sind, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät, um die Backplatten abkühlen zu lassen.

⚠ Streuen Sie Puderzucker über die Donuts. Sie können die Donuts auch in warme Schokolade tauchen und dann Nussstückchen darüberstreuen. Sie können auch die Donuts mit Marmelade oder Honig bestreichen.

Guten Appetit.

REZEPT - Teig für Cupcakes

Zutaten (für 16 Stück)
- 2 Eier
- 145g brauner Zucker (Farinzucker)
- ½ Vanillezucker
- 145g Mehl Type 405
- Messerspitze Salz
- 65g geschmolzene Butter

Bereitung
Verrühren Sie die Eier mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker. Verrühren Sie das Mehl Stück für Stück mit der Masse und geben danach die Butter dazu und nochmals alles gut verrühren. Wenn das verrührt ist, ist die Teig fertig und Sie können ihn in die Formen der unteren Bacfläche füllen, vorzugsweise mit einem Spritzbeutel.

BENUTZUNG - Cupcakes backen

1. Bereiten Sie den Caketeig gemäß dem auf der Verpackung angegebenen Rezept zu.
2. Heizen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen“ beschrieben vor.
3. Fetten Sie beide Backplatten ein. Verwenden Sie zum Verteilen des Öls oder der Butter einen Pinsel, oder Legen Sie nun die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig.
4. Geben Sie die Teigmenge in den Formen auf die unterste Backfläche, vorzugsweise mit einem Spritzbeutel.

⚠ Verwenden Sie keine Kunststoff-Spritzbeutel, dieser können schmelzen bei Kontakt mit den Platten.

5. Backen Sie die Cupcakes, bis sie die gewünschte Farbe haben (ca. 6 Minuten). Für gleichmäßig braune Cupcakes, drehen Sie die Cupcakes um und Backen Sie die Cupcakes 4 Minuten Extra.

⚠
- Die normale Zubereitungsdauer beträgt ca. 6 Minuten.
- Das Heizelement schaltet sich während der Benutzung ein und aus, um die eingestellte Temperatur der Grillplatte konstant zu halten. Die Kontrollleuchte schaltet sich folglich auch ein und aus.

6. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die Cupcakes fertig sind.
7. Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig mit die mitgelieferte Gabel heraus, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
8. Wenn Sie fertig mit dem Backen sind, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät, um die Backplatten abkühlen zu lassen.

REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Waffeleisen mit einem feuchten Tuch. Falls erforderlich können Sie das Waffeleisen mit Seifenwasser reinigen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangt.
3. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.
4. Verstauen Sie das Waffeleisen.

⚠
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

TECHNISCHE DATEN

Type: ASW238
Leistung: 700W
Netzspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

UMWELT

- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhaften Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
   a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
   b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
   c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
   d. eine ungenehmigte Veränderung
   e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
   f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
   a. Verlusten, die während des Transports auftreten
   b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhaften Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sicht direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen:

DEUTSCHLAND:
SERVICE CENTER FRENZ
BESTRON SERVICE
Kleikstraße 94-96
52134 Herzogenrath

Tel: 02406 97 999 15
Fax: 02406 97 999 13
E-mail: info@bestron-service.de
Internet: www.bestron.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

R. Neyman
Qualitätskontrolle

REZEPTE - Cakepops

Cake-Pops mit weißer Glasur und Marzipan

Zutaten
- Weiße Glasur
- Marzipan

Zubereitung
Bereiten Sie die Cake-Pops wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Bereiten Sie die Glasur so zu, wie auf der Verpackung dort beschrieben. Tauchen Sie nun die Cake-Pops in die Glasur und lassen Sie das trocknen. Stellen sie Dekorationen aus Marzipan her und kleben Sie diese mit Hilfe von weißer Glasur auf die Cake-Pops. Tip: Statt weißer Glasur können Sie auch geschmolzene weiße Schokolade nehmen und diese farblich gestalten

Cake-Pops mit Spritzverzierungen

Zutaten
- Schokolade
- Glasur

Zubereitung
Bereiten Sie die Cake-Pops wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Schmelzen sie die Schokolade und bereiten Sie die Glasur so zu, wie auf der Verpackung dort beschrieben. Tauchen Sie nun die Cake-Pops in die Schokolade und lassen Sie das trocknen. Füllen sie die Glasur in eine Spritzgußtüte und verzieren die Cake-Pops. Hierzu können Sie als Alternative auch einen kleine Pinsel nutzen.

REZEPTE - Donuts

Glasierte Donuts

Zutaten
- Wasser
- Puderzucker
- Vanille-Extrakt

Zubereitung
In einer Schüssel Pulverzucker und Wasser verrühren (ungefähr 3 Teile Pulverzucker und 1 Teil Wasser), bis eine dickflüssige Glasur entstanden ist. Anstelle von Wasser kann auch warme Milch verwendet werden, der nach eigenem Geschmack Vanille beigegeben wird. Die Donuts backen, wie im Grundrezept beschrieben. Nach dem Backen die Donuts in die Mischung eintauchen. Anstatt die Donuts einzutauchen, können sie auch mit der Glasur übergossen oder bestrichen werden. Die glasierten Donuts anschließend auf einem Grillrost oder Backblech abtropfen und fest werden lassen.

Gerösteter Donut mit Birne

Zutaten für 4 Donuts
- 4 Donuts
- 2 EL Feinzucker
- 1 TL Zimt
- 2 Tafelbirnen

Hilfsmittel
- Grillpfanne

Zubereitung
Zuerst die Donuts backen (siehe Grundrezept). Die Donuts halbieren. Zucker und Zimt mischen und die Innenseiten der Donuts mit dem Zimtzucker bestreuen. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen danach in Scheiben schneiden. Die Donuts mit den Birnenscheiben belegen und die beiden Hälften wieder aufeinanderlegen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Donuts ca. 2 Minuten unter einem schweren Teller rösten. Ungefähr nach der Hälfte der Zeit die Donuts einmal wenden. Variation Auf die Birne eine Scheibe rohen Schinken oder Ananas mit einer Scheibe Käse legen. Den Donut anschließend wie oben beschrieben rösten.

Donut-Eistörtchen

Zutaten für 5 Personen
- 125 ml Sahne
- 1½ EL Zucker
- 150 ml Erdbeer- oder Himbeer-Sorbetsauce
- Zitronensaft
- 4 Kugeln Speiseeis
- 100 g gewaschene u. getrocknete frische Früchte

Hilfsmittel
- Kleiner Schneebesen
- Große und kleine Schüssel
- Teigschaber
- Spritzbeutel mit Sterntülle
- Teller

Zubereitung
Zuerst 5 Donuts backen (siehe Grundrezept). Zugedeckt in den Kühlschrank legen. Die Sahne mit dem Zucker schlagen und anschließend in den Spritzbeutel geben. Die Sorbetsauce in die kleine Schüssel gießen. Die Sauce so glatt rühren, dass sie sich gießen lässt. Eventuell mit Zitronensaft und Wasser etwas verdünnen. Jeden Donut auf einen Teller legen. In das Mittelloch des Donuts einen Sahneboden spritzen und mit der Früchtesauce auffüllen. Auf jeden Donut eine Kugel Eis geben. Auf die Eiskugel eine Sahnerosette spritzen. Mit den Früchten garnieren und die Kinder direkt das Törtchen genießen lassen!

Schokoladenkeks-Donuts

Zutaten
- 200 g Heidelbeeren

- 400 g Mehl
- 275 g brauner Basterdzucker
- 250 g Brauner Zucker
- 1 Tüte Backpulver
- 1 Tüte Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 3 EL zerlassene Butter
- 325 g Schokoladenkekse

Zubereitung
Alle Zutaten zu einem weichen Teig verrühren. Wenn der Teig zu dünn sein sollte, etwas Mehr Mehl zugeben. Ist er zu dick, etwas Milch zugeben. Ein guter Donut-Teig ist so dick wie ein Teig für Pfannkuchen. Nun den Teig in die Fächer des Donutmakers füllen. Das Gerät schließen und nach ca. 5 Minuten schauen, ob die Donuts schon fertig sind. Die Donuts müssen schön aufgegangen und goldbraun gebacken sein.

REZEPTE - Cupcakes

Erdbeer Cupcakes

Zutaten (für 8 Stück)
- 65g Butter
- 85g Zucker
- 2 Eier
- 135g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 65g Erdbeeren
- 35 ml Milch
- 1 TL Vanillepulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung
Geben Sie Butter, Zucker, Eier in eine Schüssel und rühren Sie eine homogene Masse daraus. Fügen Sie nun das Mehl, Backpulver, Milch, Vanillepulver und Salz dazu. Pürieren Sie ¼ der Erdbeeren und geben Sie diese zu der Mischung und verrühren Sie alles gut.Bestreuen Sie die restlichen Erdbeeren mit etwas Mehl und geben Sie diese ebenfalls zu der Mischung. Legen Sie nun die Papierbackformen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig. Die Cupcakes müssen nun 7-10 Minuten goldbraun gebacken werden.

Schokoladen Cupcakes

Zutaten (für 8 Stück)
- 260g Schokolade in Stücken
- 30g zimmerwarme Butter
- 130g brauner Puderzucker
- 3 große Eier
- 30g Mehl
- Salz

Zubereitung
Schmelzen Sie die Schokolade in der Mikrowelle ca 30 Sekunden und rühren Sie diese ab und zu um oder schmelzen Sie die Schokolade in einem Wasserbad. Rühren Sie Butter und Puderzucker untereinander und rühren Sie danach die Eier Stück für Stück unter die Masse. Fügen Sie nun das Mehl und eine Messerspitze Salz hinzu und verrühren Sie alles. Als letztes geben Sie die geschmolzene Schokolade hinzu. Legen Sie nun die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig. Die Cupcakes müssen nun 7-10 Minuten goldbraun gebacken werden.

Kirschen Muffins

Zutaten (für 8 Stück)
- 35g Mandelsplitter
- 85g zimmerwarme Butter
- 85g Puderzucker
- 2 Eier
- 100g Backpulver
- 165g Kirschen ohne Steine
- 65g Kirschmarmelade

Zubereitung
Rösten Sie die Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett goldbraun und mahlen Sie sie anschließend in einer Küchenmaschine fein. Geben Sie die Butter und den Puderzucker hinzu und verrühren Sie alles mit der Küchenmaschine, o.ä.. Geben Sie nun Stück für Stück die Eier hinzu und anschließend das Backpulver. Halbieren Sie die Kirschen und entkernen Sie sie falls notwendig. Legen Sie nun die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig. Geben Sie einen Teelöffel Marmelade in jede Form und drücken einige Kirschen in den Teig. Die muffins müssen nun 7-10 Minuten goldbraun gebacken werden. Bestreuen Sie danach die Kuchen mit Puderzucker.

Himbeer Cupcakes mit Zimt

Zutaten (für 8 Stück)
- 95g Mehl mit Backpuler
- 1 Tl gemahlener Zimt
- 40g brauner Zucker
- 1 kleines Ei
- 75g Himbeeren
- 2 El Sonnenblumenöl
- 2 El Milch
- 2 TL Rohrzucker

Zubereitung
Mehl/Backpulvermischung, Zimt und brauner Zucker in einem Gefäss vermischen. In die Mitte der Masse eine Vertiefung formen und Ei, Öl und Milch dort hineingeben. Alles gut durchrühren. Die Himbeeren dann vorsichtig unter den Teig heben. Legen Sie nun die Papierbackformen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig und bestreuen Sie sie mit Rohrzucker.Die Cupcakes müssen nun 7-10 Minuten goldbraun gebacken werden.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, manquant d'expérience ou de connaissance; à moins qu'elles n'aient eu des instructions et ne soient encadrées par des personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

Certaines parties de l'appareil peuvent s'échauffer fortement.
Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.

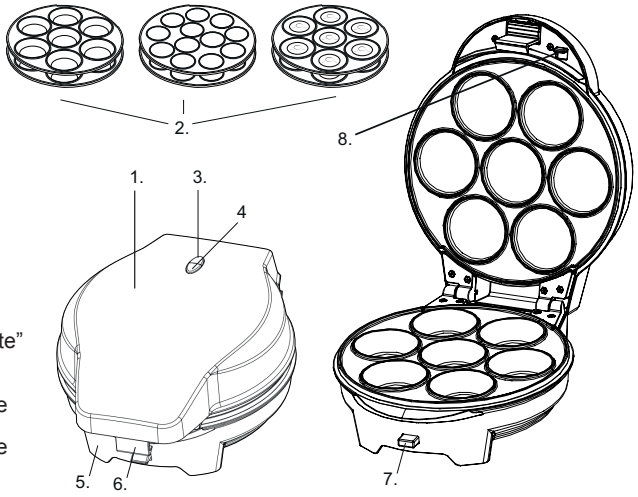
- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- L'appareil a un cordon d'alimentation court, pour diminuer le risque d'un cordon pendant dans lequel on peut s'embarrasser, renversant la friteuse et causant des brûlures par l'huile échauffée.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières inflammables.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni le corps, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, le montage ou le démontage d'une plaque, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil (minimum 10 cm) et au dessus de l'appareil (minimum 30 cm).
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement pendant l'utilisation. Ouvrez et fermez donc toujours l'appareil uniquement à l'aide de la poignée.
- Ne posez jamais un poids sur le couvercle pour maintenir l'appareil fermé.
- Évitez de mouiller les plaques durant l'utilisation, ou juste après, quand elles sont chaudes. La plaque risque de se déformer et de ne plus être utilisable dans l'appareil.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

FONCTIONNEMENT - Généralités

L'appareil est destinée uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.



1. Corps de l'appareil
2. Plaques
3. Lampes témoin "réchauffage"
4. Lampes témoin "température atteinte"
5. Pieds antidérapants
6. Fermeture
7. Plaque de cuisson avec verrouillage en bas.
8. Plaque de cuisson avec verrouillage en haut.

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez les plaques pour enlever tout reste éventuel du processus de fabrication (voir 'Nettoyage et entretien'). Séchez bien.
3. Branchez la fiche et laissez le fer à cakemaker préchauffer pendant 10 minutes. Ceci élimine l'odeur de l'emballage qui pourrait être restée présente dans l'appareil.

⚠
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.
- Ne laissez aucun oiseau s'approcher de l'appareil quand celui-ci est en cours d'utilisation. Lorsque la plaque de cuisson s'échauffe, le revêtement antiadhésif peut dégager une substance nocive pour les oiseaux.

FONCTIONNEMENT - Changer les plaques de cuisson

1. Laissez l'appareil se refroidir complètement.
2. Ouvrez l'appareil.
3. Poussez les boutons noir près pour pouvoir retirer la plaque de cuisson
4. Choisissez une autre plaque.
5. Placez les languettes de la plaque dans les encoches à l'intérieur de l'appareil. Enfoncez doucement la plaque, jusqu'au déclic.
6. Répétez les étapes 3 à 5 pour la deuxième plaque.

FONCTIONNEMENT - Préchauffage

1. Branchez la fiche. La lampe témoins réchauffage s'allume et l'appareil préchauffe.
2. Attendez que la lampe témoin vert s'éteint. Les plaques de cuisson ont alors atteint la température voulue, et l'appareil est prêt à l'emploi.

RECETTE - Pâte pour cakepops

Ingrédients
- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de farine
- 4 g de sucre vanillé
- 2 oeufs

Preparation
Mettez le sucre, le sucre vanillé et le beurre avec une pincée de sel dans un bol et battez les ingrédients avec un mélangeur environ 10 minutes, jusqu'à consistance crémeuse. Incorporer les oeufs un par un. Ajouter deuxieme oeuf seulement après que le premier oeuf est complètement mixé dans la pâte. Puis, melanger la farine en parties dans la pâte. Diviser la pâte sur les formes de la plaque inférieure, de préférence avec une poche.

FONCTIONNEMENT - Cuisson des cakepops

1. Préparez la pâte selon la recette.
2. Préchauffez l'appareil, comme décrit sous 'Préchauffage'.
3. Graissez les deux plaques. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre.
4. Diviser la pâte sur les formes de la plaque inférieure, de préférence avec une poche.

⚠ Ne pas utiliser la poche à douille en plastique, que peut fondre au contact avec les plaques.

5. La bride de fermeture, et laissez les cake-pops cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.

⚠
- La cuisson des cakepops dure environ ca. 6 minutes. Pour les cakepops uniformément doré, tourner les cakepops à la vice versa et faite cuire 4 minutes en plus.
- Pendant que l'appareil est en marche, la résistance thermique s'allume et s'éteint pour maintenir la plaque à une température constante. La lampe témoin s'allume et s'éteint donc aussi.

6. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les cakepops sont prêtes.
7. Sortez les cakepops avec l'aide de la fourchette, il faut faire attention de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
8. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil, puis ouvrez-le pour faire refroidir les plaques de cuisson.

⚠ Conseil: Tremper l'extrémité des bâtons dans le chocolat ou de glaçure, avant que vous le pousser dans le cakepop. Cela garantit que le cakepop colle au bâton.

RECETTE - Pâte pour beignets

La recette ci-dessous vous permet de préparer 50 à 60 beignes.

Ingrédients:
- 400 grammes de farine fleur
- 250 grammes de sucre
- 1 sachet de levure en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 ml de lait
- 2 oeufs entiers
- 3 cuillères de beurre fondé

Préparation:
Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte semi liquide. Si la pâte est trop liquide, rajoutez un peu de farine ; si elle est trop épaisse, délayez avec un peu de lait. La pâte à beignes a lameme epaisseur que la pate des crêpes

FONCTIONNEMENT - Cuisson des beignets

1. Préparez la pâte selon la recette.
2. Préchauffez l'appareil, comme décrit sous 'Préchauffage'.
3. Graissez les deux plaques. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre.
4. Relevez la plaque supérieure de l'appareil.
5. Verser avec une petite cuillère une petite quantitées de pâte à beignets dans chaque creux de la cuve en bas. La pâte ne doit pas venir au dessus du contour des creux.
6. Refermez la plaque supérieure.
7. Fermez la Machine à beignets au moyen de l'agrafe.
8. La bride de fermeture, et laissez les beignets cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.

⚠
- La cuisson des beignets dure environ ca. 6 minutes. Pour les beignets uniformément doré, tourner les beignets à la vice versa et faite cuire 4 minutes en plus.
- Pendant que l'appareil est en marche, la résistance thermique s'allume et s'éteint pour maintenir la plaque à une température constante. La lampe témoin s'allume et s'éteint donc aussi.

9. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les beignets sont prêtes.
10. Sortez les beignets avec l'aide de la fourchette, il faut faire attention de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
11. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil, puis ouvrez-le pour faire refroidir les plaques de cuisson.

⚠ Poudrer les beignets avec du sucre glacé. Essayer aussi de tremper les beignets dans un chocolat chaud et le couvrir avec des granulés au chocolat. Vous pouvez aussi le couvrir avec de la confiture ou miel.

Bon appétit!

RECETTE - Pâte pour cupcakes

Ingrédients (16 pièces)
- 2 oeufs
- 145g vergeoise blanc
- ½ sachet sucre vanillé
- 145g farine fermentante (tamisé)
- sel
- 65g beurre, faire fondre

Preparation
Battez les oeufs avec la vergeoise et sucre vanillé. Mélangez bien et ajouté la farine et le sel. Incorporez le beurre. Diviser la pâte sur les formes de la plaque inférieure, de préférence avec une poche.

FONCTIONNEMENT - Cuisson des cupcakes

1. Préparez la pâte selon la recette.
2. Préchauffez l'appareil, comme décrit sous 'Préchauffage'.
3. Graissez les deux plaques. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre, ou Placez les moules à cupcake en papier dans l'appareil
4. Diviser la pâte sur les formes de la plaque inférieure, de préférence avec une poche.

⚠ Ne pas utiliser la poche à douille en plastique, que peut fondre au contact avec les plaques.

5. La bride de fermeture, et laissez les cupcakes cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.

⚠
- La cuisson des cupcakes dure environ ca. 6 minutes. Pour les cupcakes uniformément doré, tourner les cake-pops à la vice versa et faite cuire 4 minutes en plus.
- Pendant que l'appareil est en marche, la résistance thermique s'allume et s'éteint pour maintenir la plaque à une température constante. La lampe témoin s'allume et s'éteint donc aussi.

6. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les cupcake sont prêtes.
7. Sortez les cupcake avec l'aide de la fourchette, il faut faire attention de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
8. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil, puis ouvrez-le pour faire refroidir les plaques de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Nettoyez l'appareil chaque fois que vous l'avez utilisé.

1. Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Nettoyez le gaufrier avec un chiffon humide. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer le gaufrier avec de l'eau savonneuse. Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.
3. Essuyez soigneusement l'appareil après le nettoyage.
4. Rangez le fer à cake-pops.

⚠
- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

DONNÉES TECHNIQUES

Type :	ASW238
Puissance :	700W
Tension réseau :	220-240V ~ 50/60Hz

ENVIRONNEMENT

- Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.

- Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
   a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
   b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
   c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
   d. toute modification non autorisée ;
   e. toute réparation effectuée par des tiers ;
   f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
   a. pertes survenues pendant le transport;
   b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:

BELGIE:
NEW ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
B-9100 St. Niklaas
Tel: 03 - 776 89 98
Fax: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

FRANCE:
Si le produit ne fonctionne pas comme il faut, contactez le distributeur ou un centre de service autorisé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive EMC 2004/108/EC
- Directive sur la basse tension 2006/95/EC

R. Neyman
Contrôle de la qualité

RECETTE - Cakepops

ake-Pops avec fondant er pâte d'amande

Ingrédients
- Fondant liquide
- Pâte d'amande

Préparation
Faites vos cake-pops comme écrit dans le manuel. Préparez le fondant liquide comme écrit sur l'emballage. Trempez le cake-pops dans le fondant et faites des décorations avec la pâte d'amande. Attendez jusqu'au moment que fondant redevient dur. Coller vos décorations en pâte d'amande sur votre cake-pops à l'aide d'un peu de fondant. Conseille: Au lieu d'utiliser le fondant vous pouvez aussi fondre du chocolat blanc avec un colorant.

Cake-Pops avec chocolat et glaçure

Ingrédients
- Chocolat
- Glaçure

Préparation
Faites vos cake-pops comme écrit dans le manuel. Faites fondre le chocolat et préparer votre glaçure comme écrit sur l'emballage. Trempez le cakepops attaché dans le chocolat. Attendez jusqu'au moment que chocolat redevient dur. Utiliser maintenant un sac pâtissier pour décorer votre cake-pops. Vous pouvez éventuellement aussi utiliser une petite brosse.

RECETTE - Beignes

Beignes glacés

Ingrédients
- L'eau
- Le sucre en poudre
- Extrait de vanille

Préparation
Mélanger le sucre en poudre et l 'eau (environ 3 parties de sucre en poudre dans 1 partie d'eau). Gardez en remaunt jusqu'à ce que le vernis est une substance visquese. Au lieu de l'eau, vous pouvez utiliser du lait chaud. Ajouter la vanilla selon votre gout. Faire frire les beignets comme décrit dans la recette de base. Tremper les beignets frits dans le mélange. Verser ou trainees le mélange. Laissez égoutter les beignes glacés et durcir sur une grille ou une plaque à patisserie.

Beignet grillé avec poire

Ingrédients pour 4 personnes
- 4 beignes
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 poires

Outils
- Gril

Préparation
Faire frire les beignets comme décrit dans la recette de base. Réduire de moitié les beignets. Mélanger le sucre et la cannelle, saupoudrer l'intérieur des beignets avec ce mélange. Peler les poires, retirer les noyaux et couper les poires en tranches. Déposer les tranches de poires sur les beignets et couvrir les beignets. Préchauffer une poêle et fasez cuire les beignets environ 2 minutes sous une plaque lourde. Tourner une fois pendant la cuisson. Variation époser une tranche de jambon sur la poire ou de l'ananas sur une tranche de fromage. Faites griller les beignets de la même manière que décrit ci-dessus.

Beignet-gâteau à la crème glacée

Ingrédients pour 5 personnes
- 1 / 8 l de crème
- 1,5 cuillères à soupe de sucre
- 1,5 dl sauce à la fraise ou sauce à la framboises
- Le jus de citron
- 4 boules de crème glacée
- 100 g secs lavés fruits frais

Outils
- Petit fouet
- Spatule
- Poche à douille
- Bols

Préparation
Faire frire les beignets comme décrit dans la recette de base. Conservez-les scellés dans le réfrigérateur. Fouetter la crème avec le sucre. Remplir la poche à douille avec ce. Verser la sauce dans le bol. Incorporer la sauce si lisse qu'il est versable. Si nécessaire, ajouter le jus de citron et l'eau. Placez chaque beignet sur une soucoupe. Mettez un peu de crème fouettée dans le trou, remplissez le reste du trou avec de la sauce. Placer une boule de crème glacée sur chaque beigne. Mettez un peu de crème sur chaque boule. Garnir avec les fruits.

Beignets aux pieces de chocolat

Ingrédients
- 200 g de bleuets
- 400 g de farine
- 275 g basterdzuiker brun
- 250 g de sucre brun
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 ml de lait
- 2 oeufs
- 3 cuillères à soupe de beurre fondu
- 325 g de chocolat

Préparation
Hachez le chocolat en petits morceaux. Mélanger tous les ingrédients sauf le miel et le sucre pour une pâte molle. Si la pâte est trop liquide, ajouter de la farine, si elle est trop épaisse, ajouter du lait. La pâte à beignet est bonne quand elle est bon à la même épaisseur que la pâte à crêpes. Verser la pâte dans les moules de l'eappereil è beignets. Fermer l'appareil est regardez au bout de 5 minutes si les beignets sont prêts. les beignets doivent se lever bien êtne dorées.

Cupcakes au fraise

Ingrédients (8 pièces)
- 65g beurre
- 85g sucre
- 2 oeufs
- 135g fleur de farine
- 1 CC levure chimique
- 65g fraise
- 35 ml lait
- 1 CC poudre de vanille
- pincée de sel

Préparation
Mettez le beurre et le sucre dans un bol et mélangé bien. Ajoutez un à un les oeufs en mixant le mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez la levure chimique, le sel ,le lait et la poudre de vanille. Pressé ¼ des fraises et incorporez au mélange. Couvrez le reste de fraise avec de la farine et ajouté cela au mélange. Remuez bien! Placez les moules à cupcake en papier dans l'appareil. Remplissez les jusqu'a la moitié avec ce mélange. Faire cuire les cupcakes env. 7-10min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

RECETTE - Cupcakes

Cupcakes au chocolat

Ingrédients (8 pièces)
- 260g chocolat noir, en morceaux
- 30g beurre à température ambiente
- 130g sucre de canne en poudre
- 3 gros oeufs
- 30g farine
- 1 pincée de sel

Préparation
Faire fondre le chocolat dans le micro-ondes pendant 30 secondes, remuez de temps en temps que le chocolat soit bien fondue. Mélanger le beurre avec le sucre. Battez les oeufs dans le mélange de beurre et sucre. Mettre la farine et le sel dans ce mélange. incorporer le chocolat fondu . Placez les moules à cupcake en papier dans l'appareil. Remplissez les jusqu'a la moitié avec pâte. Faire cuire les cupcakes environ 7-10 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées

Muffins au cerises

Ingrédients (8 pièces)
- 35g amandes effilées
- 85g beurre, à température ambiente
- 85g sucre en poudre
- 2 oeufs
- 100g backpulver
- 165g cerises
- 65g confiture de cerises

Préparation
Grillez les amandes dans une poele sans graisse, jusqu'à elle sont bien dorées, puis hachez finement avec un robot. Ajoutez le beurre et le sucre en poudre. Le robot en marche, ajoutez les oeufs, puis enfin le backpulver. Coupez les cerises et enlevez les noyaux. Placez les moules à cupcake en papier dans l'appareil. Remplissez les jusqu'a la moitié avec la pâte. Mettez dans chaque cake une petite cuillere de confiture et appuyez les cerises sur la pâte. Faites cuire les cupcakes environ 7 à 10 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Couvrez les avec un de peu de sucre en poudre.

Cupcakes au framboise avec canelle

Ingrédients (8 pièces)
- 95g de farine avec le levure
- 1CC canelle moulue
- 40g sucre de canne en poudre
- 1 petit oeuf
- 75g framboise
- 2 CS huile de tournesol
- 2 CS lait
- 2 CC sucre de canne

Préparation
Mélangez la farine avec la levure,la cannelle et le sucre de canne dans un bol. Faite un trou dans le centre du mélange ,y mettre l'oeuf battu, l'huile et le lait. Bien mélanger ! Versez les framboise doucement dans la pâte. Placez les moules à cupcake en papier dans l'appareil. Remplissez les jusqu'à la moitié avec pâte. Couvrez cela avec du sucre de canne. Faites cuire les cupcakes environ 7 à 10min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

Certain parts of the appliance may get hot.
Do not touch these parts to prevent burning yourself.

- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Always plug the appliance into an earthed wall socket.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Regularly check the appliance's power cord to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified service department.
- The appliance is fitted with a short power cord to reduce the risk that you become entangled in the loose cord and, in so doing, cause the deep fryer to topple and splash you with hot frying oil.
- Do not use an extension lead.
- Certain parts of the appliance can become hot; do not touch them, as you could burn yourself.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby avoiding the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable materials. The appliance must not be covered.
- Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the housing, the power cord and plug do not come in contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - Use

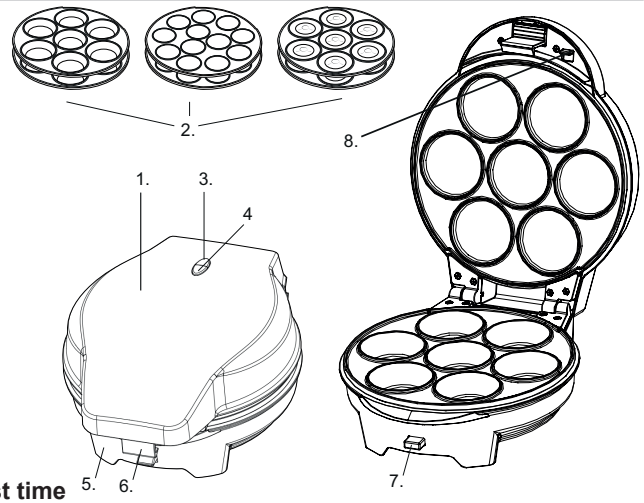
- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in humid rooms.
- Place the appliance on a stable and flat surface where it cannot fall over.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use and before cleaning the appliance, or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance, and wait until it has cooled down before moving it.
- Make sure there is sufficient free space around the appliance (at least 10 cm), as well as above the appliance (at least 30 cm).
- Parts of the appliance will become hot during use, and for this reason always hold the handle when opening and closing the lid.
- Do not put heavy objects on the lid to keep the appliance closed.
- Make sure that water does not come into contact with the hot baking plates during or shortly after use; contact with water could deform the baking plates such that they no longer fit properly.
- Do not touch the appliance if it has fallen into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Clean the appliance thoroughly after use (see "Cleaning and maintenance").
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

TECHNICAL DETAILS

Type:	ASW238
Output:	700W
Power supply:	220-240V ~ 50/60Hz

OPERATION - General

This device is intended only for domestic use, not for professional use.



1. Housing
2. Baking plates
3. “Heating” pilot light
4. “At temperature” pilot light
5. Non-slip feet
6. Closure
7. Upper baking plate lock
8. Lower baking plate lock

OPERATION - Using for the first time

1. Remove the packaging.
2. Clean the baking plates to remove any residues that may be left from the manufacturing process (see “Cleaning and maintenance”). Dry them thoroughly.
3. Put the plug into the wall socket and allow the cakemaker to heat up. This will take about 10 minutes; allowing it to heat will remove any packaging odour from the appliance.

⚠
- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
- Keep house birds away from the appliance when it is in use. Fumes released from the non-stick coating when the baking plates are hot may be harmful to birds.

OPERATION - Changing the baking plates

1. Allow the appliance to cool down completely.
2. Open the appliance.
3. Slide the black knobs to remove the baking plates
4. Take a different baking plate.
5. Place the lips of the baking plate into the openings inside the appliance. Carefully push the baking plate until it clicks into place.
6. Repeat steps 3 to 5 for the second baking plate.

OPERATION - Preheating

1. Put the plug into the wall socket. The pilot lights will illuminate, and the appliance will begin to heat up.
2. Wait until the green pilot light is out. The baking plates are now at the correct temperature and the cakemaker is ready for use.

RECIPE - Batter for cakepops

Ingredients
- 100 g soft butter
- 100 g white sugar
- 100 g flour
- 4 g vanilla sugar
- 2 eggs

Preparation
Put the sugar, the vanilla sugar and the butter in a bowl with a pinch of salt and whisk the ingredients with a mixer in approximately 10 minutes into a creamy mass. Whisk through the eggs one by one. Wait with adding the second egg until the first egg has fully blended with the mixture. Use a spatula to mix the flour through in parts. Divide the mixture over the forms in the lower baking plate, preferably with a piping bag.

OPERATION - Baking cakepops

1. Prepare the cakepop batter using the recipe given on the packaging.
2. Preheat the appliance as explained in 'Preheating'.
3. Grease both baking plates. Use a brush to spread the oil or butter over the surface.
4. Divide the mixture over the forms in the lower baking plate, preferably with a piping bag.

⚠ Do not use a plastic piping bag, it could melt when it comes into contact with the baking plates.

5. Bake the cakepops until they have the desired colour.

⚠
- The normal preparation time is approximately 6 minutes. For evenly browned cakepops you may turn around the cakepops and bake them for approximately 4 extra minutes.
- During use the heating element will switch on and off to keep the temperature of the baking plate constant. Consequently, the indicator light will also occasionally be illuminated.

6. Open the appliance once the cakepops are ready.
7. Carefully remove the cake-pops with a fork; take care not to damage the non-stick coating.
8. Once you have finished baking cakepops, remove the plug from the plug socket and open the appliance to allow the baking plates to cool down.

⚠ Before you put them into he cakepops, dip the ends of the sicks into the glaze or molten chocolate you plan on using for the decoration. This ensures that the cakepops remain on their sticks.

RECIPE - Batter for donuts

The following recipe is for 50 to 60 donuts.

Ingredients
- 400 grams flour
- 250 grams sugar
- 1 satchell baking powder
- 1 satchell vanilla sugar
- 250 ml milk
- 2 whole eggs
- 3 spoons melted butter

Preparation
Mix all ingredients to obtain a thin batter. Add additional flour if the batter is too thin, add additional milk if it is too thick. Donut batter should have the consistency of pancake batter.

OPERATION - Baking donuts

1. Prepare the donut batter using the recipe given on the packaging.
2. Preheat the appliance as explained in 'Preheating'.
3. Grease both baking plates. Use a brush to spread the oil or butter over the surface..
4. Use a little round spoon to pour a small amount of batter in each hole of the lower plate. Be sure the batter does not exceed the brim.
5. Lower the upper plate.
6. Close the cakemaker with the latch.
7. Bake the donuts until they have the desired colour.

⚠
- The normal preparation time is approximately 6 minutes. For evenly browned donuts you may turn around the donuts and bake them for approximately 4 extra minutes.
- During use the heating element will switch on and off to keep the temperature of the baking plate constant. Consequently, the indicator light will also occasionally be illuminated.

8. Open the appliance once the donut s are ready.
9. Carefully remove the donuts with a fork; take care not to damage the non-stick coating.
10. Once you have finished baking donuts, remove the plug from the plug socket and open the appliance to allow the baking plates to cool down.

⚠ Sprinkle the donuts with some granulated sugar. Try also to dip the donuts in hot chocolate and sprinkle them with nut pieces. You can also cover the donuts with jam and honey.

Enjoy!

RECIPE - Batter for cupcakes

Ingredients

- 2 eggs
- 145g castor sugar
- 1/2 sachet vanilla sugar
- 145g self-raising flour (sifted)
- Pinch of salt
- 65g melted butter

Preparation

Put the sugar, the vanilla sugar and the butter in a bowl with a pinch of salt and whisk the ingredients with a mixer in approximately 10 minutes into a creamy mass. Whisk through the eggs one by one. Wait with adding the second egg until the first egg has fully blended with the mixture. Use a spatula to mix the flour through in parts. Divide the mixture over the forms in the lower baking plate, preferably with a piping bag.

OPERATION - Baking cupcakes

1. Prepare the cupcake batter using the recipe given on the packaging.
2. Preheat the appliance as explained in 'Preheating'.
3. Grease both baking plates. Use a brush to spread the oil or butter over the surface, or Place the paper cake cases in the appliance.
4. Divide the mixture over the forms in the lower baking plate, preferably with a piping bag.

⚠ Do not use a plastic piping bag, it could melt when it comes into contact with the baking plates.

5. Bake the cupcakes until they have the desired colour.

⚠
- The normal preparation time is approximately 6 minutes. For evenly browned cupcakes you may turn around the cupcakes and bake them for approximately 4 extra minutes.
- During use the heating element will switch on and off to keep the temperature of the baking plate constant. Consequently, the indicator light will also occasionally be illuminated.

6. Open the appliance once the cupcakes are ready.
7. Carefully remove the cupcakes with a fork; take care not to damage the non-stick coating.
8. Once you have finished baking cupcakes, remove the plug from the plug socket and open the appliance to allow the baking plates to cool down.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ Clean the appliance after each use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. Clean the waffle iron with a damp cloth. If necessary, use a little washing-up liquid to clean the waffle iron. Make sure moisture does not get into the appliance.
3. Dry the appliance thoroughly after cleaning.
4. Store the cake-popmaker.

⚠
- Make sure the plug has been removed from the wall socket before cleaning the appliance.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.

THE ENVIRONMENT

- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
   a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
   b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
   c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
   d. Unauthorized modifications.
   e. Repairs carried out by third parties.
   f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
   a. Losses incurred during transport.
   b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department:

THE NETHERLANDS:
BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31 (0) 73 - 623 11 21
Fax: +31 (0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control

RECIPES - Cakepops

Cake-Pops with fondant and marzipan

Ingredients
- Liquid fondant
- Marzipan

Preparation
Prepare the cake-pops as described in the manual. Prepare the liquid fondant like its packaging prescribes. Dip the cake-pops in the fondant and mold the marzipan into decorations. Wait until the fondant becomes solid. Stick the marzipan decorations to the cake-pops with the help of a little liquid fondant. Tip: Instead of liquid fondant you could also use melted white chocolate with an added colouring substance.

Cake-Pops with chocolate and glaze

Ingredients
- Chocolate
- Glaze

Preparation
Prepare the cake-pops as described in the manual. Melt the chocolate and prepare the glaze like its packaging prescribes. Dip the cake-pops on their stick in the chocolate. Wait until the chocolate becomes fully solid. Use a piping bag with a narrow end to draw the desired decoration onto the cake-pops. Alternatively, you could use a small brush.

RECIPES - donuts

Glazed donuts

Ingredients
- Water
- Powdered sugar
- Vanilla extract

Preparation
Mix the sugar and water (take approx. 3 parts sugar and 1 part water). Keep on stirring until you get a smooth substance. Instead of water you may also use warm milk. You can add vanilla to your own taste. Now bake the donuts as described in the basic recipe. Then dip the donuts into the mixture. Instead of dipping, you can also pour it on the donuts or spread it on the donuts. Let the icing harden by placing the donuts on a baking tray.

Roasted donuts with pear

Ingredients for 4 donuts
- 2 spoons of fine sugar
- 1 teaspoon of cinnamon
- 2 pears

Tools
- Grilling pan

Preparation
First bake the 4 donuts as described in the basic recipe. Cut the donuts in half. Mix the sugar with the cinnamon and powder the inside of the donuts with this mixture. Peel the pears, remove the cores and cut the pears afterwards in pieces. Put the pieces of pear on the donuts and cover them. Preheat a grill pan and grill the donuts for approx. 2 minutes under a heavy plate. Turn them once during grilling. Variation tip Put a slice of raw ham or pineapple with a slice of cheese on top of the donut. Grill the donuts as described above.

Donut-ice cakes

Ingredients for 5 persons
- 1/8 l whipped cream
- 1,5 spoon sugar
- 1,5 dl strawberries -or raspberry sorbet sauce
- Lemon juice
- 4 scoops ice cream
- 100 gr washed dried fresh fruits

Tools
- Small whisk
- Bowl
- Pastry bag with a coarse nozzle
- Small bowl

Preparation
First bake the donuts as described in the basic recipe. Then store them in the refrigerator. Whip the cream with the sugar, and fill the pastry bag. Put the sorbet sauce into the small bowl. Stir the sauce and smoothen it until it is fluid enough to pour. If necessary, add some lemon juice and water. Put each donut on a plate. Fill the donut hole with a bottom of whipped cream and fill the donut hole with sorbet sauce. Put a scoop of ice cream on top of the donut. Then spray whipped cream into a rosette on each ice cream. Garnish with fruit.

Donuts with chocolate chips

Ingredients
- 400 gr flower
- 275 gr brown sugar
- 1 bag baking soda
- 1 bag vanilla sugar
- 250 ml milk
- 2 eggs
- 3 spoons of melted butter
- 325 gr chocolate

Preparation
Chop the chocolate into pieces. Mix all ingredients to obtain a thin batter. Add additional flour if the batter is too thin, add additional milk if it is too thick. Donut batter should have the consistency of pancake batter. Pour a small amount of batter in each donut baking hole. Close the donut maker, switch it on and check after approx. 5. min if the donuts are ready. The donuts will be ready when they have a golden brown colour.

RECIPES - CUPCAKES

Strawberry cupcakes

Ingredients (8 pieces)
- 65g butter
- 85g sugar
- 2 eggs
- 135g flour
- 1 teaspoon baking powder
- 65g strawberry
- 35 ml milk
- 1 teaspoon vanilla sugar
- salt

Preparation
Put the butter and sugar in a bowl and stir it firmly. Add the eggs one by one and mix it into a smooth batter. Add the milk and vanilla sugar. Mash 1/4 of the strawberries and stir this through the mixture. Powder the rest of the strawberries with some flour, add it to the mixture and stir firmly. Place the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate halfway with cupcake batter. Bake the cupcakes until they are golden-brown (approx 7-10min.).

Chocolate cupcakes

Ingredients (8 pieces)
- 260g plain chocolate (in pieces)
- 30g soft butter
- 130g soft brown sugar
- 3 large eggs
- 30g flour
- salt

Preparation
First melt the chocolate in about 30 seconds, using the microwave. Stir it until the chocolate is smooth. You can also melt the chocolate in a bain-marie. Beat the butter together with the soft brown sugar. Beat the eggs one by one through the butter-sugar mixture. Add the flour and a pinch of salt. Finally add the melted chocolate. Place the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate halfway with cupcake batter. Bake the cupcakes until they are golden-brown (approx 7-10min.).

Cherry muffins

Ingredients (8 pieces)
- 35g almond flakes
- 85g soft butter
- 85g powdered sugar
- 2 eggs
- 100g self-raising flour
- 165g cherries
- 65g cherry jam

Preparation
Roast the almond flakes in a dry frying-pan golden-brown. Crush afterwards using a food processor. Add the butter and powdered sugar and mix it also using the food processor. Add the eggs one by one and then the flour. Cut the cherries in half and pit them if necessary. Place the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate halfway with cupcake batter. Add a teaspoon of jam in each cupcake and press some cherries in the batter. Bake the muffins until they are golden-brown (approx 7-10 min.). Powder them with some icing sugar.

Raspberry cupcakes with cinnamon

Ingredients (8 pieces)
- 95g self-raising flour
- 1 teaspoon cinnamon powder
- 40g castor sugar
- 1 small egg
- 75g raspberries
- 2 tablespoons sunflower oil
- 2 tablespoons milk
- 2 teaspoons cane sugar

Preparation
Beat the egg. Mix the flour, cinnamon and castor sugar in a bowl. Make a hole in the center of the mixture and pour the beated egg, oil and milk in. Mix firmly. Then add the raspberries to the battery. This must be done in a carefull way. Place the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate halfway with cupcake batter. Bake the cupcakes until they are golden-brown (approx 7-10min.).

NORME DI SICUREZZA - Caratteristiche generali

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini e da persone che, a causa di una limitazione fisica, sensoriale o mentale, o per mancanza di esperienza e conoscenza, non siano in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, a meno che non abbiano ricevuto delle istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona che sia responsabile della loro sicurezza.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Far eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Non cercare di riparare da soli l'apparecchio.

NORME DI SICUREZZA - Elettricità e calore

Alcune parti dell'apparecchio possono diventare calde.
Per evitare di bruciarsi non toccarle.

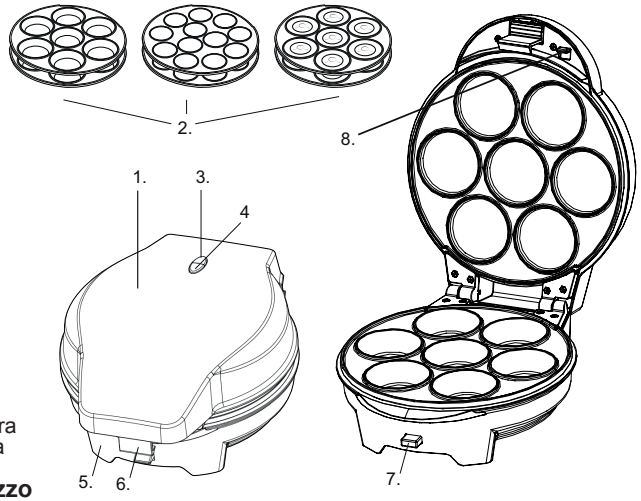
- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di rete provvista di messa a terra.
- Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si disinserisce la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Per sostituire il cavo danneggiato, rivolgersi a un servizio di assistenza qualificato.
- L'elettrodomestico è dotato di un cavo di alimentazione di lunghezza ridotta per ridurre al minimo qualsiasi rischio di ribaltamento della friggitrice e di contatto con l'olio bollente a causa dell'ostacolo formato dalla sporgenza o dalla pendenza del cavo.
- Evitare di utilizzare prolunghe per il collegamento elettrico del prodotto.
- Alcune parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi. Evitare di entrare in contatto con tali elementi per non correre rischi di ustione.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino in contatto con fonti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Accertarsi che il corpo, il cavo e la spina non entrino in contatto con acqua.

NORME DI SICUREZZA - Utilizzo

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto da cui esso non possa cadere o ribaltarsi.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, o si è terminato di utilizzare l'apparecchio.
- Sorvegliare sempre l'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Evitare di trasportare l'apparecchio quando è acceso o ancora caldo. Spegnere l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso risulta completamente raffreddato.
- Assicurarsi che le zone presenti attorno all'apparecchio (spazio minimo: 10 cm) e al di sopra dell'apparecchio (spazio minimo: 30 cm) risultino sufficientemente libere da ostacoli.
- Durante l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchio sono soggette a surriscaldamento. Assicurarsi pertanto di aprire e di chiudere il coperchio del prodotto agendo sempre sull'apposita maniglia.
- Non collocare oggetti pesanti sul coperchio dell'elettrodomestico per mantenerlo chiuso.
- Assicurarsi che durante o immediatamente dopo l'utilizzo dell'elettro domestico non venga versata acqua sulle piastre di cottura: ciò potrebbe infatti provocare una deformazione degli stampi, con la conseguente impossibilità di reinserimento negli appositi alloggiamenti presenti nell'elettrodomestico.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua.
  In tal caso, estrarre subito la spina dalla presa, e non utilizzare più l'apparecchio.
- Dopo l'uso pulire a fondo l'apparecchio (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").
- L'apparecchio non può essere azionato tramite un temporizzatore esterno, o un sistema indipendente con telecomando.

FUNZIONAMENTO - Caratteristiche generali

La macchina è stata concepita esclusivamente per usi domestici e non a fini professionali.



1. Corpo dell'apparecchio
2. Piastre di cottura
3. Spia luminosa "Riscaldamento"
4. Spia luminosa "Temperatura OK"
5. Piedini antiscivolo
6. Chiusura
7. Serratura superiore piastra di cottura
8. Serratura inferiore piastra di cottura

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Pulire le piastre di cottura per eliminare gli eventuali residui di produzione (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione"). Asciugare quindi a fondo gli elementi.
3. Collegare la spina alla presa di rete e lasciare riscaldare la cialdiera elettrica per 10 minuti. In tal modo sarà possibile eliminare gli eventuali odori dovuti agli imballaggi.

⚠
- La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può verificarsi una leggera emissione di fumo accompagnata da un odore particolare. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà automaticamente. Predisporre una ventilazione adeguata.
- Tenere lontani i volatili dall'apparecchio mentre questo è in funzione. Durante il riscaldamento dello strato antiaderente della piastra di cottura può sprigionarsi una sostanza nociva per i volatili.

FUNZIONAMENTO - Sostituzione delle piastre di cottura

1. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Aprire l'apparecchio
3. Far scorrere il dispositivo di bloccaggio nero presente sul manico per rimuovere la piastra di cottura
4. Prendere un'altra piastra di cottura.
5. Inserire i fermi sporgenti presenti della piastra di cottura negli appositi spazi che si trovano all'interno dell'apparecchio. Premere con cautela la piastra di cottura per bloccarla in sede fino ad udire uno scatto.
6. Ripetere le istruzioni riportate ai punti dal 3 al 5 compresi per la seconda piastra dicottura.

FUNZIONAMENTO - Preriscaldamento

1. Inserire la spina nella presa di corrente. Verrà attivata la spias luminosa di Riscaldamento e l'apparecchio inizierà la fase di riscaldamento.
2. Attendere che venga spegnerà la spia luminosa verde. Ciò indica che le piastre di cottura hanno raggiunto la giusta temperatura e che la tostiera elettrica è pronta all'uso.

RICETTA - Paste per la cakepops

Ingredienti
- 100 g di burro morbido
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di farina
- 4 g di zucchero vanigliato
- 2 uova

Preparazione
Mettere il lo zucchero, zucchero vanigliato e burro con un pizzico di sale in una ciotola e battere gli ingredienti con un mixer per circa 10 minuti, fino a renderlo cremoso. Aggiungere le uova uno per uno. Aggiungere il secondo uovo solo dopo il primo uovo è completamente miscelato nella pasta. Poi, mescolare la farina l'impasto in più parti. Dividere la pasta nei forme della piastra di base, preferibilmente con una tasca da pasticciere.

FUNZIONAMENTO - Preparazione delle cakepops

1. Preparare l'impasto per le cake-pops seguendo le istruzioni della ricetta riportata sulla confezione del prodotto.
2. Preriscaldare l'elettrodomestico seguendo le istruzioni descritte nella sezione "Preriscaldamento".
3. Oliare o imburrare entrambe le piastre di cottura: per distribuire uniformemente l'olio o il burro si consiglia di utilizzare un pennello da cucina.
4. Dividere la pasta nei forme della piastra di base, preferibilmente con una tasca da pasticciere.

⚠ Non utilizzare sacchetto di plastica tubazioni che può fondere a contatto con le piastre.

5. Lasciare la cakepops cuocere fino a quando sono ben dorati.

⚠
- Cucinare la cake-pops dura ca. 6 minuti. Per la cakepops uniformemente dorati, girare la cakepops e viceversa cotte 4 minuti in più.
- Durante l'uso del prodotto, la resistenza si attiverà e disattiverà per mantenere costante la temperatura della piastra di cottura. Pertanto, anche la spia luminosa si accenderà e spegnerà di conseguenza.

6. Una volta pronte le cakepops, aprire l'apparecchio.
7. Rimuovere le cakepops con forcella, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.
8. Una volta terminata la cottura delle cakepops, estrarre la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per fare raffreddare le piastre di cottura.

⚠ Immergere le estremità dei bastoncini di cioccolato o glassa, prima di spingerlo nella cakepop. Questo assicura che la cakepop bastone a bastone.

RICETTA - Paste per la ciambelle

La ricetta presentata qui di seguitò permetterà di ottenere un impasto per ca. 50-60 ciambelle.

Ingredienti:
- 400 g di farina
- 250 g di zucchero
- 1 sacchetto di lievito
- 1 sacchetto di zucchero della vaniglia
- 250 ml di latte
- 2 uova intere
- 3 cucchiai burro fuso

Preparazione:
Miscelare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto morbido. Se l'impasto risulta troppo fluido, aggiungere una maggiore quantità di farina; se l'impasto risulta invece troppo denso, aggiungere una maggiore quantità di latte. La giusta consistenza dell'impasto per ciambelle è la stessa dell'impasto per crêpe.

FUNZIONAMENTO - Preparazione delle ciambelle

1. Preparare l'impasto per le cake-pops seguendo le istruzioni della ricetta riportata sulla confezione del prodotto.
2. Preriscaldare l'elettrodomestico seguendo le istruzioni descritte nella sezione "Preriscaldamento".
3. Oliare o imburrare entrambe le piastre di cottura: per distribuire uniformemente l'olio o il burro si consiglia di utilizzare un pennello da cucina.
4. Utilizzare un piccolo mestolo per versare una piccola quantità di pastella in ogni forma poco sulla piastra inferiore. La pasta non può superare il bordo.
5. Abbassare la piastra superiore dell'apparecchio.
6. Chiudere la ciambelliera elettrica mediante il dispositivo di chiusura a scatto.
7. Lasciare la cake-pops cuocere fino a quando sono ben dorati.

⚠ • Cucinare la cake-pops dura ca. 6 minuti. Per la cake-pops uniformemente dorati, girare la ciambelle e viceversa cotte 4 minuti in più.
• Durante l'uso del prodotto, la resistenza si attiverà e disattiverà per mantenere costante la temperatura della piastra di cottura. Pertanto, anche la spia luminosa si accenderà e spegnerà di conseguenza.

8. Una volta pronte le cake-pops, aprire l'apparecchio.
9. Rimuovere le cake-pops con forcella, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.
10. Una volta terminata la cottura delle ciambelle, estrarre la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per fare raffreddare le piastre di cottura.

⚠ Cospargere le ciambelle con lo zucchero semolato. Anche cercare di immergere le ciambelle di cioccolata calda e cospargere con pezzi di frutta a guscio. È anche possibile a coprire le ciambelle con marmellata e miele.

Buon appetito!!

RICETTA - Pastella per cupcake

Ingredienti
- 2 uova
- zucchero semolato 145g
- zucchero vanigliato 1/2 bustina
- 145 g di farina con lievito (setacciata)
- pizzico di sale
- burro fuso 65g

Preparazione
Mettete lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il burro in una ciotola con un pizzico di sale e sbattete gli ingredienti con un mixer a circa 10 minuti in una massa cremosa. Sbattere con le uova una per una. Attendere con l'aggiunta del secondo uovo finché il primo uovo è completamente mescolato con la miscela. Utilizzare una spatola per mescolare la farina con in parti. Dividere il composto sopra le forme nella piastra di cottura inferiore, preferibilmente con un sacchetto di tubazioni.

OPERAZIONE - Cottura di cupcakes

1. Preparare la pastella cupcake con la ricetta indicata sulla confezione.
2. Preriscaldare l'apparecchio come spiegato in 'preriscaldamento'.
3. Ingrassare le due piastre di cottura. Utilizzare un pennello per diffondere l'olio o il burro sulla superficie, o Mettere le casse della torta della carta nell'apparecchio.
4. Dividere il composto sopra le forme nella piastra di cottura inferiore, preferibilmente con un sacchetto di tubazioni.

⚠ Non utilizzare un sacchetto di tubazioni in plastica, potrebbe sciogliersi quando si viene a contatto con le piastre di cottura.

5. Cuocere la cup-cake finché hanno il colore desiderato.

⚠ • Il tempo di preparazione normale è di circa 6 minuti. Per uniformemente rosolato cupcakes si può girare intorno alla tazza-cake e cuocere per circa 4 minuti in più.
• Durante l'uso l'elemento riscaldante si accende e spegne per mantenere la temperatura della piastra di cottura costante. Di conseguenza, la spia di segnalazione anche di tanto in tanto si illumina.

6. Aprire l'apparecchio una volta che la cupcakes sono pronti.
7. Rimuovere con cautela la cupcakes con la bforchetta; fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.
8. Una volta che hai finito di cupcakes, togliere la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per consentire le piastre di cottura si raffreddino.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ Pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

1. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Pulire la cialdiera con un panno umido. Se necessario, pulire la cialdiera con acqua e detergente. Assicurarsi che non penetri alcun liquido nell'apparecchio.

3. Una volta eseguita la pulizia, asciugare a fondo l'apparecchio.
4. Riporre quindi la cialdiera.

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la presa in acqua o in altri liquidi.

DATI TECNICI

Modello:	ASW238
Potenza:	700W
Tensione di rete:	220-240V ~ 50/60Hz

TUTELA DELL'AMBIENTE

- Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l'uso o all'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell'ambiente.
- Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l'importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d'acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.

1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l'apparecchio difettoso stesso divengono automaticamente proprietà dell'importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d'acquisto dell'azienda rivenditrice.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l'apparecchio è stato acquistato o presso l'importatore.
5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
   a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
   b. erronea installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
   c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
   d. modifiche non autorizzate;
   e. riparazioni eseguite da terzi;
   f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
   a. perdite che si verificano durante il trasporto;
   b. rimozione o modifica del numero di serie dell'apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l'apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l'apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l'apparecchio.
11. L'apparecchio non è concepito per l'uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON:

PAESI BASSI:
Bestron NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg, 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
E-mail: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

• Direttiva EMC	2004/108/EC
• Direttiva sulla bassa tensione	2006/95/EC

R. Neyman
Controllo qualità

RICETTA - Cakepops

Cakepops con fondente e marzapane

Ingredienti
- Fondente liquido
- Marzapane

Preparazione
Fare la torta-pop, come descritto nella manuale. Preparate il fondente liquido come descritto sulla confezione. immergere cake-pops nel fondente, lasciarlo indurire e impastare decorazioni di marzapane. incolla il marzapane con l'aiuto di una piccola quantità di liquido la ciliegina sulla torta-pops. Suggerimento: i.p.v. liquido fondant può anche scioltoil cioccolato bianco utilizzare con un colorante.

Cakepops con glassa al cioccolato

Ingredienti
- Cioccolato
- Formazione di ghiaccio

Preparazione
Fare la torta-pop, come descritto nella manuale. Fate sciogliere il cioccolato e preparato il smalto come la sua confezione indica. battesimo cake-pops a bastone nel cioccolato. Lasciare che il cioccolato per indurire. utilizzare un sacchetto di tubazioni con una piccola apertura al desiderato disegnare la decorazione. Si può anche Utilizzando pennello sottile.

RICETTA - Ciambelle

Ciambelle smaltato

Ingredienti
- Acqua
- Zucchero a velo
- La vanillina

Preparazione
Mescolare lo zucchero in polvere e acqua (circa 3 parti di zucchero a velo, 1 parte di acqua) Mescolare fino a quando lo smalto è una sostanza viscosa. Invece di acqua si può scaldare il latte. Qui potete aggiungere la vaniglia a piacere. Friggere le ciambelle sono descritti nella ricetta base. Immergere le ciambelle fritte in miscela. Invece di immersione, le ciambelle è anche possibile versare o la diffusione con la miscela. Allora la fuga dei vetri ciambelle e indurire su una teglia da forno o alla griglia

Pera al forno con ciambella

Ingredienti per 4 ciambelle
- 4 ciambelle,
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 pere

Strumenti
- Vaschetta della griglia

Preparazione
Prima friggere le ciambelle, come descritto nella ricetta base. Dimezzare le ciambelle. Mescolare lo zucchero con la cannella e cospargere la parte interna delle ciambelle con lo zucchero cannella. Sbucciare le pere, togliere torsoli e tagliare le pere a fette poi. Affrontare le ciambelle con le fettine di pera e coprire. Scaldate una padella grill e grill le ciambelle per circa 2 minuti sotto una tavola pesante. Uno di loro Girare una volta durante la cottura. Consiglio Mettere la pera su una fetta di prosciutto e ananas con una fetta di formaggio. Arrosto la ciambella con le stesse modalità sopra descritte.

Ciambella torta gelato

Ingredienti per 5 persone
- 1/8 l panna montata
- 1,5 cucchiai di zucchero
- 1,5 tazza di salsa di sorbetto alla fragola o lampone
- Succo di limone
- 4 palline di gelato
- 100 g di frutta fresca secca lavata

Strumenti
- Piccola frusta
- Scodella
- Spatola
- Sacchetto della pasticceria
- Ciotola

Preparazione
Cuocere 5 ciambelle prima descritto nella ricetta di base. Conservare le sigillato in frigorifero. Montate la panna con lo zucchero. quindi riempire la tasca da pasticciere. Mettere il sorbetto in salsiera. Mescolare la salsa così liscia che è colabile. Se necessario, aggiungete del succo di limone e acqua. Mettere un piattino su ogni ciambella. foro ciambella una siringa nel culo panna montata e riempire la lacuna con la salsa di frutta. Mettere una pallina di gelato in ogni ciambella. Spray di panna montata su ogni pallina di una rosetta. Guarnire con frutta e lasciare che i bambini godono le torte immediatamente!

Mirtillo ciambelle

Ingredienti
- 200 g di mirtilli
- 400 g di farina
- 250 g di zucchero
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 ml di latte
- 2 uova intere
- 3 cucchiai di burro fuso

Preparazione
Mescolare tutti gli ingredienti fino a quando una pastella liscia. Se impasto è troppo sottile, aggiungere la farina, se troppo densa, aggiungere il latte. Una ciambella buona pastella lo spessore della pastella. Versare impasto negli stampi, in modo che il creatore di ciambella. Allacciare la macchina per ciambella e guardare dopo circa 5 minuti o ciambelle sono pronti. Le ciambelle dovrebbe venire bello e fritto dorato.

Ciambelle con gocce di cioccolato

Ingredienti
- 400 g di farina
- 275 gr di zucchero di canna
- 250 g di zucchero
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 ml di latte
- 2 uova intere
- 3 cucchiai di burro fuso
- 325 g cioccolato

Preparazione
Tritare il cioccolato in pezzi. Mescolare tutti gli ingredienti fino a quando una pastella liscia. Se impasto è troppo sottile, aggiungere la farina, se troppo densa, aggiungere il latte. Una ciambella buona pastella lo spessore della pastella. Versare impasto negli stampi, in modo che il creatore di ciambella. Allacciare la macchina per ciambella e guardare dopo circa 5 minuti o ciambelle sono pronti. Le ciambelle dovrebbe venire bello e fritto dorato.

RICETTA - Cupcakes

Bigné della fragola

Ingredienti (8 pezzi)
- Burro 65g
- 85 g di zucchero
- 2 uova
- Farina 135g
- 1 Cucchiaino di lievito in polvere
- 65g fragola
- 35 ml di latte
- 1 Cucchiaino di zucchero vanigliato
- Sale

Preparazione
Mettere il burro e lo zucchero in una ciotola e mescolare saldamente. Aggiungere le uova una alla volta e mescolare in una pastella liscia. Aggiungere il latte e vaniglia zucchero. Mash 1/4 delle fragole e mescolare questo attraverso la miscela. Polvere il resto le fragole con un po 'di farina, aggiungere al composto e mescolare con forza. Porre la torta di carta casi nell'apparecchio. Riempire ogni foro nel abbassare il piatto a metà con pastella cupcake. Cuocere le cupcakes fino a quando saranno dorati (circa 7 -10min .)

Cioccolato cupcakes

Ingredienti (8 pezzi)
- Cioccolato fondente 260g (in pezzi)
- 30 g di burro morbido
- Morbido zucchero di canna 130g
- 3 uova di grandi dimensioni
- Farina 30g
- Sale

Preparazione
In primo luogo sciogliere il cioccolato in circa 30 secondi, utilizzando il microonde. Mescolare fino a quando il cioccolato è liscia. Si può anche sciogliere il cioccolato in un bagnomaria. Sbattere il burro insieme con il morbido zucchero di canna. Sbattete le uova una per uno attraverso il composto di burro - zucchero. aggiungere il farina e un pizzico di sale Infine aggiungere il fuso cioccolato. Posizionare le casse della torta della carta nel apparecchio. Riempire ogni foro della piastra inferiore a metà strada con la pastella cupcake. Cuocere le cupcakes fino a quando saranno dorati (circa 7 -10min .)

Muffins Cherry

Ingredienti (8 pezzi)
- Scaglie di mandorle 35g
- Burro morbido 85g
- 85 g di zucchero a velo
- 2 uova
- 100 g di farina con lievito
- 165g ciliegie
- Confettura di ciliegia 65g

Preparazione
Arrostire le scaglie di mandorle in una padella asciutta bruno-dorato. Schiacciare poi utilizzando un alimento processore. Aggiungere il burro e lo zucchero a velo e mescolare anche con il robot da cucina. Aggiung i le uova una alla volta e poi la farina tagliare il ciliegie in mezzo e li buca , se necessario luogo le casse della torta della carta nell'apparecchio. Riempire ogni foro nella piastra inferiore a metà strada con cupcake pastella. Aggiungere un cucchiaino di marmellata in ogni cupcake e premere alcune ciliege nella pastella. Cuocere i muffin fino a quando saranno dorati (circa 7-10 min .) Li in polvere con un po 'di zucchero a velo.

Lampone cupcakes con cannella

Ingredienti (8 pezzi)
- 95 g di farina con lievito
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- Zucchero semolato 40g
- 1 piccolo uovo
- 75g lamponi
- 2 cucchiai di olio di semi di girasole
- 2 cucchiai di latte
- 2 cucchiaini di zucchero di canna

Preparazione
Sbattere l'uovo . Mescolare la farina, la cannella e zucchero a velo in una ciotola. Fare un buco nel centro il composto e versare il sbattuto uovo, l'olio e il latte dentro Mix fermezza. Quindi aggiungere il lamponi alla batteria. Questo deve essere fatto in un modo attento. Posizionare le casse della torta della carta in l'apparecchio. Riempire ogni foro della piastra inferiore a metà strada con la pastella cupcake. Cuocere le cupcakes fino a quando saranno dorati (circa 7 -10min .)

NORMAS DE SEGURIDAD - Generalidades

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños ni por personas que, debido a alguna limitación física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimientos, no puedan manejarlo de forma suficientemente segura, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de una persona que se haga responsable de su seguridad.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y fuentes de calor

Algunas partes del aparato pueden calentarse.
No las toque, para evitar quemaduras.

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Conecte el aparato únicamente a una toma con conexión a tierra.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente cuando no vaya a utilizarlo.
- Al retirar el enchufe de la toma de corriente, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si observa que el cable está dañado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- El cable del aparato es corto; esto con el fin de reducir el riesgo de que usted se enrede en él si queda colgando, vuelque la freidora y se queme con el aceite caliente.
- Algunas partes del aparato pueden calentarse. No las toque para evitar quemaduras.
- No use cables de extensión.
- Es indispensable que el aparato se pueda deshacer del calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que éste esté completamente libre y de que no haga contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el aparato.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables.
- Procure que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe estén en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la cocina o una llama.
- Asegúrese de que ni la unidad, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Uso

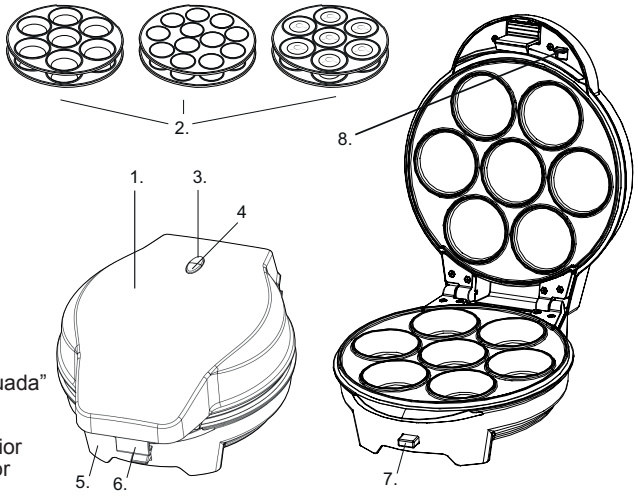
- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No utilice nunca el aparato en lugares húmedos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- Asegúrese de que tiene las manos secas cuando toque el aparato, el cable o el enchufe.
- Desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente si se presentan fallos durante el uso, o después de usarlo.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en funcionamiento.
- No desplace nunca el aparato mientras esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio libre alrededor (mínimo 10 cm) y encima del aparato (mínimo 30 cm).
- Algunas partes del aparato se calientan demasiado durante el uso. Por tal motivo use siempre la empuñadura para abrir y cerrar la tapa.
- No coloque objetos pesados sobre la tapa para mantener cerrado el aparato.
- Evite que caiga agua sobre las placas de asado calientes mientras el aparato está en uso o inmediatamente después de usarlo. Esto puede hacer que las placas de asado se deformen y no quepan más en el aparato.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. No vuelva a utilizarlo.
- Limpie muy bien el aparato después de usarlo (véase el capítulo 'Limpieza y mantenimiento').
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.

FICHA TÉCNICA

Tipo:	ASW238
Potencia:	700W
Tensión de la red:	220-240V ~ 50/60Hz

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La máquina está concebida únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.



1. Carcasa
2. Placas de asado
3. Piloto indicador “calentar”
4. Piloto indicador “temperatura adecuada”
5. Patas antideslizante
6. Ranuras
7. Bloqueo de placa de cocción superior
8. Bloqueo de placa de cocción inferior

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

1. Quite el embalaje.
2. Limpie bien las placas de asado para eliminar cualquier posible resto de fabricación (véase ‘Limpieza y mantenimiento’). A continuación séquelos bien.
3. Introduzca el enchufe en la toma de corriente y deje que la gofrera se caliente durante 10 minutos. De este modo elimina del aparato cualquier posible olor del embalaje.

⚠
- Cuando se utiliza el aparato por primera vez, éste puede producir un poco de humo y desprender un olor particular. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación.
- Procure que no se acerque ningún pájaro al aparato mientras éste esté en funcionamiento. Al calentarse, la capa antiadherente de la plancha puede desprender una sustancia perjudicial para los pájaros.

FUNCIONAMIENTO - Sustitutión de la planchas de asado

Sustitutión de la planchas de asado
1. Deje que el aparato se enfríe completamente.
2. Abrir del aparato.
3. Deslice hacia un lado el botón negro que viene en la empuñadura para retirar la plancha de asado
4. Tome otra plancha de asado.
5. Coloque las pestañas de la plancha de asado en los orificios que vienen en la parte interior del aparato. Ejerza una leve presión sobre la plancha de asado para fijarla hasta que escuche un clic.
6. Repita los pasos 3 hasta 5 para colocar la segunda plancha de asado.

FUNCIONAMIENTO - Precalentar

1. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. El testigo indicador de color rojo se enciende y las placas de asado empiezan a calentarse.
2. Cuando las placas de asado han alcanzado la temperatura se enciende también el testigo indicador de color verde. Esto toma aproximadamente 5 minutos.

RECETA - Masa por cakepops

Ingredientes
- 100 g de mantequilla suave
- 100 g de azúcar en polvo
- 100 g de harina
- 4 g de azúcar de vainilla
- 2 huevos

Preparación
Ponga el azúcar, el azúcar de vainilla y la mantequilla con una pizca de sal en un bol y batir los ingredientes con una batidora durante unos 10 minutos, hasta que quede cremoso. Agregar los huevos uno por uno. Añadir el huevo en segundo lugar solamente después de que el primer huevo se haya mezclado completamente en la masa. A continuación, mezclar la harina a la masa en partes. Dividir la masa en los métodos de la placa inferior, de preferencia con un bolsa de tuberías.

FUNCIONAMIENTO - Asar cakepops

1. Prepare la mezcla según la receta que viene en el embalaje.
2. Deje calentar el aparato tal como se describe en el capítulo 'Precalentar'.
3. Engrase ambas placas de asado. Use una brocha para repartir bien el aceite o la mantequilla.
4. Dividir la masa en los métodos de la placa inferior, de preferencia con un bolsa de tuberías.

⚠ No use bolsa de tuberías de plástico que se puede fundir en contacto con las placas.

5. Ase los cakepops hasta que tengan el color deseado.

⚠
- Cocinar la cakepops dura aprox. 6 minutos. Para la cakepops que se dore uniformemente, girar la cake-pops viceversa y cocinar 4 minutos más.
- Durante el uso del aparato, el elemento calefactor irá conectándose y desconectándose para mantener la temperatura de la placa de asado a un nivel constante. El testigo también se encenderá y se apagará correspondientemente.

6. Abra el aparato cuando los cakepops estén listos.
7. Quitar cakepops con el tenedor, tener cuidado de no dañar el recubrimiento antiadherente.
8. Cuando haya terminado de asar los cake-pops, retire el enchufe de la toma de alimentación y abra el aparato para dejarlo enfriar.

⚠ Sugerencia: Sumerja las puntas de palos en chocolate o esmalte, antes de ser empujado en el cakepops. Esto asegura que el palo de la cake-pop a pegarse.

RECETA - Preparacíon de la mezcla

La siguiente receta es suficiente para preparar 50 a 60 donuts.

Ingredientes
- 400 gr de harina
- 250 gr de azúcar
- 1 bolso pequeño de levadura en polvo
- 1 bolso pequeño azúcar de la vainilla
- 250 ml de leche
- 2 huevos enteros
- 3 cucharas mantequilla derretida

Preparacíon
Incorpore todos los ingredientes hasta obtener una mezcla suave. Si la mezcla queda demasiado delgada, añádale más harina; si queda demasiado gruesa, añádale más leche. Una buena mezcla para donuts tiene la misma consistencia que para los pankakes.

FUNCIONAMIENTO - Asar donas

1. Prepare la mezcla según la receta que viene en el embalaje.
2. Deje calentar el aparato tal como se describe en el capítulo 'Precalentar'.
3. Engrase ambas placas de asado. Use una brocha para repartir bien el aceite o la mantequilla.
4. Levante la tapa del aparato.
5. Use una cuchara pequeña para verter una pequeña cantidad de masa en cada forma poco en la placa inferior. La masa no puede superar el tope.
6. Vuelva a bajar la tapa.
7. Ase los donas hasta que tengan el color deseado.

⚠
- Cocinar la donas dura aprox. 6 minutos. Para la donas que se dore uniformemente, girar la donas viceversa y cocinar 4 minutos más.
- Durante el uso del aparato, el elemento calefactor irá conectándose y desconectándose para mantener la temperatura de la placa de asado a un nivel constante. El testigo también se encenderá y se apagará correspondientemente.

8. Abra el aparato cuando los donas estén listos.
9. Quitar donas con el tenedor, tener cuidado de no dañar el recubrimiento antiadherente.
10. Cuando haya terminado de asar los donas, retire el enchufe de la toma de alimentación y abra el aparato para dejarlo enfriar.

⚠ Espolvoree las donas con un poco de azúcar granulada. También tratan de sumergir las donas de chocolate caliente y espolvorear con trozos de nuez. También es posible cubrir las donas con mermelada y miel.

Buen provecho!

RECETA - PREPARACÍON DE LA MEZCLA CUPCAKE

Ingredientes
- 2 huevos
- 145 g de azúcar de ricino
- 1/2 sobre de azúcar de vainilla
- Harina con levadura 145g (tamizado)
- Pizca de sal
- 65 g de mantequilla derretida

Preparación
Poner el azúcar, el azúcar de vainilla y la mantequilla en un bol con una pizca de sal y bata los ingredientes con una batidora en en una masa cremosa aproximadamente 10 minutos. Batir los huevos a través de uno por uno. Espere con la adición de la segunda huevo hasta que el primer huevo ha mezclado completamente con la mezcla. Use una espátula para mezclar la harina a través de las partes. Divida la mezcla sobre las formas en la placa de cocción inferior, de preferencia con una manga pastelera.

OPERACIÓN - Cocción cupcake

1. Preparar la masa de taza pastel con la receta indicada en el envase.
2. Precaliente el aparato como se explica en “precalentamiento”.
3. Engrase dos placas de cocción. Use un cepillo para esparcir el aceite o la mantequilla a la superficie, o Coloque los casos de papel para pasteles en el aparato.
4. Divida la mezcla sobre las formas en la placa de cocción inferior, de preferencia con una manga pastelera.

No usar una bolsa de tuberías de plástico, que podría fundir al entrar en contacto con las placas de cocción.

5. Hornear la torta de copa hasta que tengan el color deseado.

⚠
- El tiempo normal de preparación es de aproximadamente 6 minutos. Para dore uniformemente cupcake puede girar alrededor de la taza de aceitunas y hornear durante unos 4 minutos más.
- Durante el uso del elemento de calefacción se enciende y apaga para mantener la temperatura de la placa de cocción constante. En consecuencia, también de vez en cuando se enciende la luz indicadora.

6. Abra el aparato una vez que el cupcakes son listos.
7. Retire con cuidado la taza torta con la eliminación-tenedor incluido, teniendo cuidado de no dañar el recubrimiento antiadherente.
8. Una vez que haya terminado de cocción de cupcakes, retire el enchufe de la toma de corriente y abrir el aparato para permitir que las placas de cocción se enfríe.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ Limpie el aparato después de cada uso.

1. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
2. Limpie la gofrera con un paño húmedo. De ser necesario, límpiela con agua jabonosa. Asegúrese de que ningún líquido penetra en el interior del aparato.
3. Después de la limpieza, séquelo bien.
4. Guarde la gofrera.

⚠
- Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas

duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.

MEDIO AMBIENTE

- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
   a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
   b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
   c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
   d. una modificación no autorizada;
   e. una reparación ejecutada por terceros;
   f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
   a. pérdida ocurrida durante el transporte;
   b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON:

PAÍSES BAJOS:
BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW ’s-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/EC
- Directiva de bajo voltaje 2006/95/EC

R. Neyman
Control de calidad

RECETA - cakepos

Cakepops con fondant y mazapán

Ingredientes
- Fondant líquido
- Mazapán

Preparación
Hacer la torta-pops, tal como se describe en el manual. Prepare la pasta de azúcar líquido descrito en el envase. Sumerja cake-pops de la pasta de azúcar, deje que se endurezca y amasar decoraciones de mazapán. pega el mazapán con la ayuda de una pequeña cantidad de líquido la guinda del pastel-pops. Sugerencia: Líquido i.p.v. la pasta de azúcar también puede derretido el chocolate blanco utilizar con un colorante.

Cake Pops con glaseado de chocolate

Ingredientes
- Chocolate
- Formación de hielo

Preparación
Hacer la torta-pops, tal como se describe en el manual. Derretir el chocolate y preparado el esmalte como su embalaje, indica. bautismo torta hace estallar para pegarlo en el chocolate Permitir que el chocolate se endurece. utilizar una manga pastelera con una pequeña abertura a la deseada llamar la decoración. También es posible que con pincel fino.

RECETA - Donas

Donas glaseadas

Ingredientes
- Agua
- Azúcar glas
- El extracto de vainilla

Preparación
Mezclar el azúcar en polvo y agua (alrededor de 3 partes de azúcar en polvo 1 parte de agua) Revuelva hasta que el esmalte es una sustancia viscosa. En lugar de agua se puede calentar la leche. Aquí usted puede agregar la vainilla al gusto. Freír los buñuelos se describen en la receta básica. Sumergir los buñuelos fritos en la mezcla. En lugar de inmersión, donas también se puede verter o difundir con la mezcla. Luego deje que la fuga de donas glaseadas y se endurecen en una bandeja o parrilla

Pera asada con anillos

Ingredientes para 4 donuts
- 4 donas
- 2 cucharadas de azúcar fina
- 1 cucharadita de canela
- 2 peras

Herramientas
- Cacerola de la parrilla

Preparación
Alevines Primero los donas como se describe en la receta básica. Reducir a la mitad las rosquillas. Mezclar el azúcar con la canela y espolvoree el interior de las rosquillas con azúcar de canela. Pelar las peras, remueva el corazón y cortar las peras en rebanadas entonces. Frente a las rosquillas con las rodajas de pera y cubrirlas. Precaliente una parrilla y la parrilla donas durante unos 2 minutos con un cartón grueso. 1 Dar vuelta una vez que durante el asado. Consejo Para sentar las peras o una loncha de jamón curado con una rodaja de piña de queso. Se asan los anillos de la misma manera como se describe anteriormente.

Buñuelo y pastel de crema de hielo

Rinde 5 porciones
- 1/8 l crema batida
- 1.5 cucharadas de azúcar
- 1,5 taza de salsa de sorbete de fresa o frambuesa
- Jugo de limón
- 4 bolas de helado
- 100 g de frutas frescas lavadas secos.

Herramientas
- Bata pequeña
- Tazón
- Espátula
- Bolsa de pastelería
- Cuenco

Preparación
Hornear 5 donas describió por primera vez en la receta básica. Guárdelos sellada en el refrigerador. Montar la nata con el azúcar. por lo tanto llenar la manga pastelera. Pon el sorbete en el recipiente de salsa. Mezcle la salsa tan suave que se trata de verter. Si es necesario, agregue un poco de jugo de limón y agua. Coloque un plato en cada anillo. período sin cobertura una jeringa en el culo crema batida y llenar el vacío aún más con la salsa de frutas. Coloque una cucharada de helado en cada anillo. Rocíe la crema batida en cada bola de un rosetón. Decore con las frutas y dejar que los niños disfrutan de los pasteles de inmediato!

Donas con chispas de chocolate

Ingredientes
- 400 g de harina
- 275 gr de azúcar moreno
- 250 g de azúcar
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 sobre de azúcar de vainilla

- 250 ml de leche
- 2 huevos
- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- 325 g de chocolate

Preparación
Picar el chocolate en trozos. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa suave. Si la masa es muy delgada, añadir más harina, si está demasiado espesa, agregue la leche. Una buena mezcla dona el espesor de mezcla para panqueques. Vierta la mezcla en los moldes, por lo que el fabricante de donas. Conecte el fabricante de donas y cuidar a unos 5 minutos o donas están listos. Las rosquillas debería aparecer bonito y dorado frito.

RECETA - Cupcakes

Cupcakes de fresa

Ingredientes (8 piezas)
- Mantequilla 65g
- 85 g de azúcar
- 2 huevos
- 135 g de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 65 g de fresas
- 35 ml de leche
- 1 cucharadita de azúcar de vainilla
- Sal

Preparación
Poner la mantequilla y el azúcar en un bol y se remueve firmeza. Añadir los huevos uno a uno y se mezcla hasta obtener una masa suave. Agregue la leche y la vainilla azúcar. Mash 1/4 de las fresas y revuelva esto a través de la mezcla. Polvo del resto de las fresas con un poco de harina, añadir a la mezcla y revuelva con firmeza. Coloque el pastel de papel casos en el aparato. Llene cada agujero en el la placa inferior hasta la mitad con la mezcla magdalena. cocción los bizcochos hasta que estén dorados y marrón (aproximadamente 7 -10min .).

Cupcakes de chocolate

Ingredientes (8 piezas)
- 260g de chocolate negro (en trozos)
- 30 g de mantequilla blanda
- 130 g de azúcar moreno
- 3 huevos grandes
- 30 g de harina
- Sal

Preparación
En primer lugar fundir el chocolate en unos 30 segundos, usando el microondas. Revuelva hasta que el chocolate es lisa. También puede derretir el chocolate en un baño maría. Batir la mantequilla junto con el azúcar marrón suave. Batir los huevos, uno por uno a través de la mezcla de mantequilla - azúcar. Agregue la harina y una pizca de sal. Por último añadir el fundido de chocolate. Coloque los casos de papel para pasteles en la aparato. Llene cada orificio de la placa inferior la mitad con la mezcla magdalena. Hornear los cupcakes hasta que estén dorado (aproximadamente 7 -10min .).

Cupcakes de la cereza

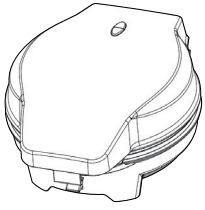
Ingredientes (8 piezas)
- Hojuelas de almendras 35g
- 85 g de mantequilla blanda
- 85 g de azúcar en polvo
- 2 huevos
- Harina con levadura 100g
- 165g cerezas
- Mermelada de cerezas 65g

Preparación
Asar los copos de almendras en una sartén seca marrón dorado . Triturar después usando un alimento procesador . Añadir la mantequilla y el azúcar en polvo y se mezcla también con el procesador de alimentos. añadir los huevos uno por uno y luego la harina. Cortar el cerezas en medio y enfrentar a ellos si es necesario lugar los casos de papel para pasteles en el aparato . Llene cada agujero en la placa inferior hasta la mitad con la magdalena bateador. Añadir una cucharadita de mermelada en cada cupcake y pulse algunas cerezas en la masa. cocción los panecillos hasta que estén dorado (aproximadamente 7-10 min .). Polvo con un poco de azúcar glas.

Cupcakes la frambuesa con canela

Ingredientes (8 piezas)
- Harina con levadura 95g
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 40 g de azúcar en polvo
- 1 huevo pequeño
- 75 g de frambuesas
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 2 cucharadas de leche
- 2 cucharaditas de azúcar de caña

Preparación
Batir el huevo. Mezclar la harina , la canela y azúcar en polvo en un tazón. Hacer un agujero en el centro de la mezcla y verter la beated huevo, aceite y leche pulg Mix firmeza. A continuación, añadir el frambuesas a la batería. Esto debe hacerse en una forma cuidado. Coloque los casos de papel para pasteles en el aparato. Llene cada orificio de la placa inferior la mitad con la mezcla magdalena. Hornear los cupcakes hasta que estén dorado (aproximadamente 7 -10min .).



BESTRON®

ASW238
v 061213-08